

# Speisekarte

-Alle Preise in EURO-

Kleine Portion/ Große Portion

## Vorspeisen:

Caesar's salad 9,00/13,00

Schwertfisch und Gelbschwanzmakrele als Carpaccio auf einer Marinade von Tomatenessenz, Limone und Kräuter-Öl serviert mit Melone, Tomate und Pinienkernen

Asendorfer Ziegenfrischkäse-Terrine mit gebackener Paprika, Melone, Tomate und Tapenade 19,00

## Suppen:

Leichte Creme von Weißen Bohnen – heiß oder geist - mit Pizzoccheri, Pfeffer, Rosmarin und aromatisierten Ölen 9,00

Sommergemüse-Minestrone mit Pesto 10,00

## Zwischengerichte:

Fettuccine „Nerano“ mit Zucchini, Zucchini Blüten, Basilikum, Provolone-Creme und Parmesan 18,00

Spaghetti in Colatura-Butter mit Calamaretti und mariniertem Thunfisch 23,00

Strozzapreti mit Pfifferlingen, Salsiccia, zweierlei Scarmorza-Käse und Kräutercreme 20,00

Pilz-Risotto mit Guanciale, Balsamico-Zwetschgen und Pecorino (vegetarisch möglich) 20,00

## Hauptgerichte:

Zarte, ausgelöste Schwarte-freie Haxe vom Bötenser Freilandschwein mit lauwarmer Ratatouille nach altem Rezept, Auberginendipp vom Holzkohlegrill, Paprikasaft und kandierten Oliven 33,00

Pommes Frites und Salat mit  
-unserer neuen Currywurst\* 15,00  
oder mit

- Rinderfilet von der norddeutschen Färse mit „BBQ-Allrounder“-Pfefferkruste, Senfjus und Verdener Bohnen 250g/Ladies Cut 180g 49,00/39,00

Seeteufelfilet mit hausgemachtem „La vie en rose“ Salz, Rotweinbutter, Currysauce, Blattspinat und Rote Bete-Pasta 32,00/42,00

Vegan: Aioli- und Rouille-Crostini mit gebackenen Gemüsen, veganer Fetacreme und Sommersalat 16,00/ 24,00

## Käseteller

Frischkäse, Asche-Pyramide und Saint Maure von der „Ziegerei“ Asendorf & Comté, Mimolette und Brie de Meaux; dazu Ciabatta, Grissini, Oliven und Senfrüchte 12,00/16,00

## Desserts:

Crème Brûlée 8,50

Zwetschgenröster mit Mohnmousse und Weißem Schokoladeneis mit Macadamianusskrokant 13,00

Himbeer-Olivenölsorbet, Honigeiscreme, caramelisierte Pfirsiche & gestockte Mandelcreme auf bretonischem Mürbeteig mit Pfirsichmark 13,50

# MENÜ

-möglich in drei, vier oder fünf Gängen-

Schwertfisch und Gelbschwanzmakrele als Carpaccio auf einer Marinade von Tomatenessenz, Limone und Kräuter-Öl serviert mit Melone, Tomate und Pinienkernen

\*

Sommergemüse-Minestrone mit Pesto

\*

Filet-Spitzen-Geschnetzeltes mit Pfifferlingen und Schweizer Quark-Gnocchi „Pizzoccheri“

\*

Geschmortes hiesiges Lamm in seiner Sauce mit lauwarmer Ratatouille nach altem Rezept, Auberginendipp vom Holzkohlegrill, Paprikasaft und kandierten Oliven

ODER

Seeteufelfilet mit hausgemachtem „La vie en rose“ Salz, Rotweinbutter, Currysauce, Blattspinat und Rote Bete-Pasta

\*

Zwetschgenröster mit Mohnmousse und Weißem Schokoladeneis mit Macadamianusskrokant

\*

Kleiner Käseteller

ODER

3 Gänge Suppe-Hauptgang-Käse/Dessert 45.-

3 Gänge Vorspeise-Hauptgang-Käse/Dessert 49.-

4 Gänge Vorspeise-Suppe-Hauptgang-Käse/Dessert 65.-

4 Gänge Vorspeise-Zwischengericht-Hauptgang-Käse/Dessert 74.-

5 Gänge Vorspeise-Suppe-Zwischengericht-Hauptgang-Käse/Dessert 85.-

---

# MENÜ VEGETARISCH

-möglich in drei, vier oder fünf Gängen-

Asendorfer Ziegenfrischkäse-Terrine mit gebackener Paprika, Melone, Tomate und Tapenade

\*

Leichte Creme von Weißen Bohnen heiß oder geist mit Pizzoccheri, Pfeffer, Rosmarin und aromatisierten Ölen

\*

Aioli- und Rouille-Crostini mit gebackenen Gemüsen, veganer Fetacreme und Sommersalat

\*

Fettuccine „Nerano“ mit Zucchini, Zucchini Blüten, Basilikum, Provolone-Creme und Parmesan

\*

Kleiner Käseteller

ODER

Himbeer-Olivenölsorbet, Honigeiscreme, caramelisierter Pfirsich & gestockte Mandelcreme auf bretonischem Mürbeteig mit Pfirsichmark

3 Gänge Suppe-Hauptgang-Käse/Dessert 45.-

3 Gänge Vorspeise-Hauptgang-Käse/Dessert 49.-

4 Gänge Vorspeise-Suppe-Hauptgang-Käse/Dessert 65.-

4 Gänge Vorspeise-Zwischengericht-Hauptgang-Käse/Dessert 74.-

5 Gänge Vorspeise-Suppe-Zwischengericht-Hauptgang-Käse/Dessert 85.-

-Alle Preise in EURO-

Wenn Sie unter Allergien oder Unverträglichkeiten leiden: unsere Gerichte können Allergene wie Sellerie, Nüsse etc. enthalten – bitte sprechen Sie unsere Servicemitarbeiter an, vielen Dank.

## **Optionen für Ihren nächsten Besuch**

In keinem Lokal weit und breit stehen die unten aufgelisteten Edelprodukte permanent auf der Speisekarte - der Grund: es gibt hier keine kontinuierliche Nachfrage nach diesen hochpreisigen Lebensmitteln – gerade bei den empfindlichen Meeresfrüchten kann das schnell zu Qualitätsverlusten führen.

Unser Restaurant ist ja auch eher deutsch-regional orientiert, was die Erzeuger angeht, wir kaufen z.B. kein Fleisch aus Übersee wegen der langen Transportwege und teils zweifelhafter Haltungsformen.

Große Nachfrage bei Helgoländer Hummer- oder Trüffelwochen haben uns jedoch aufgezeigt, dass es durchaus zahlreiche Gäste gibt, die sich über das Besondere sehr freuen.

Ihnen möchten wir anbieten, sich zum Beispiel die untenstehenden Produkte von uns zubereiten zu lassen – was wir mit dem größten Vergnügen gerne machen.

Teilen Sie uns Ihr Wunschprodukt ganz einfach bei Ihrer Reservierung telefonisch oder via mail mit. Für die Beschaffung benötigen wir eine Woche Vorlauf und es geht nur Tischweise – kommen Sie doch mit Gleichgesinnten auf einen großen Steinbutt im Ganzen zubereitet zu uns, auf ein Wagyu- oder Austern-Essen, auf eine echte Bouillabaisse mit ganzen Fischen ab 6 Personen – wir haben das know-how, die besten Quellen und richtig Lust dazu.

Ihr Wolfgang Pade & das Küchenteam

### **High-End:**

Wagyu-Beef

Trocken gereiftes Deutsches Rinderfilet

Sistéron-Lammrücken

Bresse-Geflügel wie Tauben, Poularden und Perlhuhn

Challans-Enten

Iberico-Schwein aus 90%iger Eichelmast

### **In der Saison:**

Weißer und Schwarzer Wintertrüffel

Morcheln

Helgoländer Hummer

Getauchte Jakobsmuscheln

Carabiniéros

Kaisergranat

Gelbschwanzmakrele

Austern

Großer Steinbutt aus Wildfängen

Große Nordsee-Seezungen  
Große Bretonische Rotbarben  
Flußkrebse...

Ab 19. August: