

MENÜ

Caesar's salad

ODER

Taleggio-Creme und -raviolo mit altem Balsamico auf lauwarmen Endiviensalat
mit Rosinen und Pinienkernen

ODER

Geräuchertes Schwertfischfilet & Bete-gebeizter Lachs mit Felchen-Caviar
auf Crème-Fraîche-Gurkensalat und unserem Spezial-Rösti

*

Rahmsuppe à la Caesar's Salad mit Parmesan, gebratenem Römersalat, Croûtons
und Petersilien-Creme

ODER

Kürbissuppe mit Curry, Chili, Ingwer, Ditali-Nudeln, Kürbiskernöl und Kürbis-Knusper

*

Kleine Portion frittierter Grünkohl mit Herbst-Trompeten, Champignons, Champignoncreme,
Most-Reduktion und Forellen-Caviar

ODER

Ditali mit Muscheln und Weißen Bohnen in pikanter calabresischer Nduja-Creme

ODER

Orecchiette mit Blumenkohl, Gorgonzola-Dolce, Thymian und Sanddorn

ODER

Safran-Risotto mit Parmesan und Kräutersalat – vegetarisch
Version Fleisch: mit Kalbssaft und geschmortem Kalbsbries
Version Fisch: mit Wildgarnelen und Krustentiersud

*

Tagesfischfilet mit Wiener Butter überkrustet, auf pikantem Blattspinat,
Rote Bete-Tagliolini, Hollandaise und Champignoncreme

ODER

„Rinderbraten“: zart confiertes Schaufelstück von der Norddeutschen Färse in seiner Sauce
auf Rahm-Polenta mit Safran, Grünen Bohnen und gebratenem Radicchio Tardivo

ODER

Rosa gebratene Entenbrust mit Rosenkohl, Rotkohl, Kartoffelkloß und caramelisierten
Calvados-Maronen

ODER

Oterser Rehkeule rosa gebraten mit Lasagneblättern, Rahm-Spitzkohl,
Rosenkohl mit Guanciale, Roter Zwiebelmarmelade und Preiselbeermark

ODER

Vegan: Gewürz-Bulgur mit Blattspinat, Römersalat, Roten Zwiebeln, Kürbis,
Petersilien-Öl und Mostreduktion

*

Kleiner Käseteller

ODER

Crème Brûlée

ODER

Pralinenparfait mit Marzipan-Eiscreme, Rumtopfrüchten und Christollenmousse

ODER

Orangen-Ingwer-Sorbet mit Schoko-Canache-Würfeln, Passionsfrucht
und Clementinenkompott auf Kokoscreme

3 Gänge Suppe-Hauptgang-Käse/Dessert 47.-

3 Gänge Vorspeise-Hauptgang-Käse/Dessert 53.-

4 Gänge Vorspeise-Suppe-Hauptgang-Käse/Dessert 63.-

4 Gänge Vorspeise-Zwischengericht-Hauptgang-Käse/Dessert 67.-

5 Gänge Vorspeise-Suppe-Zwischengericht-Hauptgang-Käse/Dessert 79.-

-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.

Speisekarte

Kleine Portion/ Große Portion

Vorspeisen:

Caesar's Salad 9,00/13,00

Taleggio-Creme und -raviolo mit Altem Balsamico auf lauwarmen Endiviensalat mit Rosinen und Pinienkernen 13,00/18,50

Geräuchertes Schwertfischfilet & Bete-gebeizter Lachs mit Felchen-Caviar auf Crème-Fraîche-Gurkensalat und unserem Spezial-Rösti 14,50/21,00

Suppen:

Rahmsuppe à la „Caesar's Salad“ – mit Parmesan, gebratenem Römersalat, Croûtons und Petersilien-Creme 8,50/13,50

Kürbissuppe mit Curry, Chili, Ingwer, Ditali-Nudeln, Kürbiskernöl und Kürbis-Knusper 8,00/13,00

Zwischengerichte:

Kleine Portion frittiertes Grünkohl mit Herbst-Trompeten, Champignons, Champignoncreme, Most-Reduktion und Forellen-Caviar 17,00

„Ditali“ – Ring-Nudeln mit Muscheln und Weißen Bohnen in pikanter calabresischer Nduja-Creme 14,00/19,00

Orecchiette mit Blumenkohl, Gorgonzola-Dolce, Thymian und Sanddorn 14,00/19,00

Safran-Risotto mit Parmesan und Kräutersalat – vegetarisch 15,00/22,00
Version Fleisch: mit Kalbssaft und geschmortem Kalbsbries 16,50/25,00
Version Fisch: mit Wildgarnelen und Krustentiersud 16,50/25,00

Hauptgerichte:

Tagesfischfilet mit Wiener Butter überkrustet, auf pikantem Blattspinat, Rote Bete-Tagliolini, Hollandaise und Champignoncreme 26,00/37,00

„Rinderbraten“: zart confiertes Schaufelstück von der Norddeutschen Färsen in seiner Sauce auf Rahm-Polenta mit Safran, Grünen Bohnen und gebratenem Radicchio 26,00/37,00

Rosa gebratene Entenbrust mit Rosenkohl, Rotkohl, Kartoffelkloß und caramelisierten Calvados-Maronen 26,00/35,00

Oterser Rehkeule rosa gebraten mit Lasagneblättern, Rahm-Spitzkohl, Rosenkohl mit Guanciaie, Roter Zwiebelmarmelade und Preiselbeermark 27,00/38,00

Veganer Gewürz-Bulgur mit Blattspinat, Römersalat, Roten Zwiebeln, Kürbis, Petersilien-Öl und Mostreduktion 16,00/25,00

Käseteller

Friskäse, 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

Orangen-Ingwer-Sorbet mit Schoko-Canache-Würfeln, Passionsfrucht und Clementinenkompott auf Kokoscreme 12,50

Pralinenparfait mit Marzipan-Eiscreme, Rumtopf Früchten und Christollenmousse 13,50

ADVENTSMENÜS

**Menü 1 – 3 Gänge
mit Suppe und Fisch 48.-
mit Vorspeise und Fisch 55.-
mit Suppe und Ente 53.-
Mit Vorspeise und Ente 59.-
Vegetarisch/Vegan 38.-**

Kleiner Gruß aus der Küche

*

Geräuchertes Schwertfischfilet & Bete-gebeizter Lachs mit Saiblings-Caviar
auf Crème-Fraîche-Gurken und unserem Spezial-Rösti

ODER

Kürbissuppe mit Curry, Chili, Ingwer, Ditali-Nudeln, Kürbiskernöl und Kürbis-Knusper

*

Tagesfischfilet mit Wiener Butter überkrustet, auf pikantem Blattspinat und Rote Bete-
Tagliolini, Hollandaise und Champignoncreme

ODER

½ ausgelöste, gefüllte Vierländer Freilandente klassisch- mit Rosenkohl, Rotkohl,
Kartoffelkloß und caramelisierten Calvados-Maronen

ODER

Vegetarisch:

Orecchiette mit Blumenkohl, Gorgonzola-Dolce-Creme, Thymian und Sanddorn

ODER

Vegan:

Gewürz-Bulgur-Bulgur mit Blattspinat, Römersalat, Roten Zwiebeln, Kürbis,
Petersilien-Öl und Mostreduktion

*

Kleiner Käseteller

ODER

Pralinenparfait mit Marzipan-Eiscreme, Rumtopf Früchten und Christollenmousse

**Menü 2
3 Gänge 46.-**

Kleiner Gruß aus der Küche

*

Rahmsuppe à la Caesar's Salad mit Parmesan, gebratenem Römersalat, Croûtons
und Petersilien-Creme

*

„Rinderbraten“: zart confiertes Schaufelstück von der Norddeutschen Färsen in seiner Sauce
auf Rahm-Polenta mit Safran, Grünen Bohnen und gebratenem Radicchio Tardivo,

*

Crème Brûlée

Menü 3
4 Gänge 67.-;

Kleiner Gruß aus der Küche

*

Portion Frittierter Grünkohl mit Herbst-Trompeten, Champignons, Champignoncreme,
Most-Reduktion und Forellen-Caviar

*

Kleiner Safran-Risotto mit Wildgarnele, Krustentiersud und Kräutersalat

*

Otterser Rehkeule rosa gebraten mit Lasagneblättern, Rahm-Spitzkohl,
Rosenkohl mit Guanciale, Roter Zwiebelmarmelade und Preiselbeermark

*

Orangen-Ingwer-Sorbet mit Schoko-Canache-Würfeln, Passionsfrucht
und Clementinenkompott auf Kokoscreme

Menü 4
Vegetarisch oder Vegan
mit Vorspeise 40.-, mit Suppe 35.-

Kleiner Gruß aus der Küche

*

Taleggio-Creme und -raviolo mit Altem Balsamico
auf lauwarmen Endiviensalat mit Rosinen und Pinienkernen

ODER

Kürbissuppe mit Curry, Chili, Ingwer, Ditali-Nudeln, Kürbiskernöl und Kürbis-Knusper

*

Safran-Risotto mit Parmesan, Parmesan-Chips und Erbsenkresse

ODER

Vegan:

Gewürz-Bulgur-Bulgur mit Blattspinat, Römersalat, Roten Zwiebeln, Kürbis,
Petersilien-Öl und Mostreduktion

*

Orangen-Ingwer-Sorbet mit Passionsfrucht
und Clementinenkompott auf Kokoscreme