

# Speisekarte

-Alle Preise in EURO-

Kleine Portion/ Große Portion

## Vorspeisen:

Caesar's salad 9,00/13,00

Rote Bete Carpaccio mit Radicchio in Bete-Dressing, Quitten-Chutney,  
Nussöl von der Wesermühle und Parmesan; dazu  
-Ziegenfrischkäse-Eiscreme (vegetarisch) oder 20,00  
-hausgeräucherte Entenbrust 24,00

Kohlrabisalat mit Minze, Basilikum und piemonteser Haselnüssen auf Avocadocreme  
(vegan, adaptiert von der „November Brasserie“, Berlin) 15,00

## Suppe:

Tagessuppe 9,00

## Zwischengerichte:

Strozzapreti mit Pfifferlingen, Salsiccia, zweierlei Scarmorza-Käse und Kräutercreme  
(vegetarisch möglich) 20,00

Muschel-Calamaretti-Risotto mit Salz-Zitrone und Colatura-Butter 20,00

## Hauptgerichte:

Sanft gegartes Schaufelstück von der norddeutschen Färs „provencale“ –  
mit Oliven und Orangen auf Bohnen in Rahm-Polenta, Schnittlauchcreme,  
Rotem Zwiebelconfit und Röstzwiebeln 36,00

Scharnhorster Rehkeule rosa gebraten in ihrer Sauce mit kleinem Rahmgemüse von Pfifferlingen,  
Lauch und „Pizzoccheri“-Quark-Gnocchi; dazu Balsamico-Zwetschgen und Preiselbeersaft 28,00/35,00

Tagesfischfilet mit Blattspinat, Estragon-Flageolets und Safransauce 29,00/36,00

Pikante Spaghetti „Aglio-Olio-Peperoncini mit Tomaten und Pinien-Bröseln (vegan) 18,00

## 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

Kleiner Schokoladen-Auflauf (13 Minuten) 10,50

Kürbis-Zimt-Cantucci-Eiscreme, mit Mousse vom hausgemachten Eierlikör,  
Honigsauce und Quittenkompott 14,00

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

# MENÜ

-möglich in drei, vier oder fünf Gängen-

Rote Bete Carpaccio mit Radicchio in Bete-Dressing, Quitten-Chutney,  
Nussöl von der Wesermühle und Parmesan; und hausgeräucherte Entenbrust

\*

Tagessuppe

\*

Muschel-Calamaretti-Risotto mit Salz-Zitrone und Colatura-Butter

\*

Sanft gegartes Schaufelstück von der norddeutschen Färse „provencale“ –mit Oliven  
und Orangen auf Bohnen in Rahm-Polenta, Schnittlauchcreme,  
Rotem Zwiebelconfit und Röstzwiebeln

ODER

Tagesfischfilet mit Blattspinat, Estragon-Flageolets und Safransauce

\*

Kleiner Käseteller

ODER

Kürbis-Zimt-Cantucci-Eiscreme, mit Mousse vom hausgemachten Eierlikör,  
Honigsauce und Quittenkompott

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 oder vier Gängen-

Kohlrabisalat mit Minze, Basilikum und piemonteser Haselnüssen auf Avocadocreme

\*

Tagessuppe

\*

Strozzapreti mit Pfifferlingen, zweierlei Scarmorza-Käse und Kräutercreme

\*

Kleiner Käseteller

ODER

Kleiner Schokoladenaudflauf

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

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

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

-Alle Preise in EURO-