

MENÜ

Salat mit hausgeräuchertem Wallerfilet, Rahmgurken und krossen Kartoffelwürfeln
ODER

Bete-Carpaccio in Orangen-Dressing mit Wacholder-Bröseln und Feldsalat vegetarisch
oder wahlweise dazu:

Rehbulette und -schnittel mit gelierter Consommé
ODER

Zarter Matjes Hausfrauen Art

*

Rahmsuppe von Garnelen und Helgoländer Hummern mit Krabben, Curry und Erbsen
ODER

Tagessuppe

*

Strozzapreti mit marinierter Gelbschwanzmakrele, Colatura di Alici-Butter,
amalfitanischer Salzzitrone und Bottarga-Bröseln

ODER

Südtiroler Käse-Spinatknödel mit Comté und Mimolette-Käse

Klassisch: in Rinder-Consommé oder

Vegetarisch mit Blattspinat und Rahmsauce

ODER

Eierbandnudeln mit Ragout vom Oterser Damhirschkalb, Pilzen und Preiselbeeren

*

Skreifilet auf Linsensauce, Paprikasaft, Kräuterkartoffeln,
Blattspinat „sizilianisch“ mit Kapern, Rosinen, Sardellen und Pinienkernen

ODER

In Rotwein geschmortes Schaufelstück von der deutschen Fäse
mit buntem Blumenkohl und hausgemachten Curry-Kraut-Spätzle

ODER

Norddeutsches Färsen-Entrecôte mit Estragon-Flageolets,
gebratenen Artischocken, toscanischen Pommes
und Sauce Hollandaise

ODER

Hiesige Hirschkalbskeule „gutbürgerlich“ –

mit fränkischem Rotkohl, hausgemachten Kartoffel-Kroketten, Preiselbeer- und Birnenmark

ODER

Vegan: Hummus mit gebratenen Gemüsen, frittiertem Grünkohl, Tapenade und Quittenmark

*

Kleiner Käseteller

ODER

Punsch-Melonensüppchen mit Kokoseiscreme, Blutorangen-Tequila-Gelee und Birnensorbet

ODER

Kleines Apfel-Kirsch-Couscous mit Kirschorbet
und Calvados-Apfel-Buttereis mit Rosinen und Macadamia-Nuss

3 Gänge Suppe-Hauptgang-Käse/Dessert 43.-

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

4 Gänge Vorspeise-Suppe-Hauptgang-Käse/Dessert 57.-

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

5 Gänge Vorspeise-Suppe-Zwischengericht-Hauptgang-Käse/Dessert 73.-

- 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.

KARTE

VORSPEISEN:

Klein/Große Portion

Salat mit hausgeräuchertem Wallerfilet, Rahmgurken und krossen Kartoffelwürfeln	12,00/16,50
Bete-Carpaccio in Orangen-Dressing mit Wacholder-Bröseln und Feldsalat vegetarisch wahlweise dazu: Rehbulette und -schnittel mit gelierter Consommé	10,00/15,00 13,00/19,00
ODER Zarter Matjes Hausfrauen Art	12,50/17,00
Kleiner gemischter Salat	7,50/12,50

SUPPEN

Rahmsuppe von Garnelen und Helgoländer Hummern mit Krabben, Curry und Erbsen	7,50/11,50
Tagessuppe	Tagespreis

ZWISCHENGERICHTE

Eier-Strozzapreti mit marinierter Gelbschwanzmakrele, Colatura di Alici-Butter, amalfitanischer Salzzitrone und Bottarga-Bröseln	13,50/19,00
Südtiroler Käse-Spinatknödel mit Comté und Mimolette-Käse Klassisch: in Rinder-Consommé oder: vegetarisch mit Blattspinat und Rahmsauce	12,00/16,50
Eierbandnudeln mit Ragout vom Oterser Damhirschkalb, Pilzen und Preiselbeeren	13,00/19,00

HAUPTGERICHTE

Skreifilet auf Linsensauce, Paprikasaft, Kräuterkartoffeln, Blattspinat „sizilianisch“ mit Kapern, Rosinen, Sardellen und Pinienkernen	23,00/33,50
In Rotwein geschmortes Schaufelstück von der deutschen Färsen mit buntem Blumenkohl und hausgemachten Curry-Kraut-Spätzle	17,00/25,50
Norddeutsches Färsen-Entrecôte mit Estragon-Flageolets, gebratenen Artischocken, toscanischen Pommes und Sauce Hollandaise	35,00
Hiesige Hirschkalbskeule „gutbürgerlich“ – mit fränkischem Rotkohl, hausgemachten Kartoffel-Kroketten, Preiselbeer- und Birnenmark	22,00/34,00
Vegan: Hummus mit gebratenen Gemüsen, frittiertem Grünkohl, Tapenade und Quittenmark	15,00/24,00

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
---	-------------

DESSERT

Punsch-Melonensüppchen mit Kokoseiscreme, Blutorangen-Tequila-Gelee und Mango-Passionsfrucht-Sorbet	12,50
Kleines Apfel-Kirsch-Couscous mit Kirschsorbet und Calvados-Apfel-Buttereis mit Rosinen und Macadamia-Nuss	12,50