

Karte

-Alle Preise in EURO-

Kleine Portion/ Große Portion

Vorspeisen:

Caesar's Salad	9,00/13,00
Tomaten-Carpaccio mit Himbeer-Pfeffer-Gel, geriebener Belper Knolle (Hartkäse), kandierten Oliven, Weißer Tomatensauce und Kräuter-Öl	26,00
Salat vom zarten Pulpo mit hiesigen Zucchini, frittierte Zucchini-Blüten, Kartoffel und milder Sardinencreme	25,00

Suppen:

Rahmsuppe von Helgoländer Hummern mit Erbsen, Wildgarnelen Curry-Sahne	10,00/15,00
Klare Gazpacho mit gebratener Wassermelone, Brunnenkresse, Melonen-Tatar und -granité (vegetarisch - auf Wunsch mit mariniertem Thunfisch)	9,00/14,00(10,00/15,00)

Zwischengerichte:

Jakobsmuscheln in Brauner Butter gebraten mit Aprikosen-Chutney und piemonteser Haselnüssen auf Blumenkohlcreme im Yuzu-Sud	28,00
Spaghetti „Puttanesca“ - mit Knoblauch, Chili, Tomaten, Kapern und Sardellen	20,00
Sardische Fregola mit Buttermilch-Beurre-Blanc, Dill, Forellencaviar, Gurken und geräucherter Eismeer-Lachsforelle	27,00

Hauptgerichte:

Milchkalbs-Entrecôte mit sautiertem Kopfsalat und Tagliolini mit Pfifferlingen, Salsiccia, Chorizo und Scamorza	36,00
Gefüllte Brust vom Böterser Freilandhahn mit Paprika „mallorquin“, geschmorten Roskoff-Zwiebeln, geräuchertem Maispüree und einer Sauce von Geflügelconsommé und Brauner Butter	36,00
Seeteufelfilet mit Artischocken-Bohngengemüse, Confit-Tomaten, Oliven, Artischockencreme, Most-Reduktion und „Branödel“ (Kartoffelkloß als Bratkartoffel)	28,00/42,00
Rinderfilet mit Tages-Beilage 220g	56,00
Vegan: gebratene Pilze in ihrer Sauce mit Petersilienwurzel, Petersilie, Brombeeren, Kartoffel und Haselnuss	19,00/26,00

Käseteller

Rohmilchkäse-Auswahl & Ziegenkäse von der „Ziegerei“ aus Asendorf – dazu Ciabatta, Grissini, Oliven und Senfrüchte	12,00/16,00
--	-------------

Desserts:

Crème Brûlée	9,00
Eiscreme von Honig und Butter-Scotch-Likör auf „Torrijas“ – spanischem Frenchtoast mit Beeren und Cassismark	14,00
Joghurt-Sorbet mit Aprikosenkompott, Aprikosen-Baiser, Zitronenthymian-Öl, gebrannten Sonnenblumenkernen und deren Milch	14,00

Für Kinder:

„Nuggets“ hausgemachtes Backhendl mit Pommes, Ketchup und Majo
oder
Eier-Spaghetti mit hausgemachter Bolognese/ mit Tomatensauce/ mit Butter und Parmesan
Hausgemachte Eiscremes: Vanille/ Schoko/ Erdbeere

MENÜ

-möglich in drei, vier oder fünf Gängen-

Tomaten-Carpaccio mit Himbeer-Pfeffer-Gel, geriebener Belper Knolle (Hartkäse),
kandierte Oliven, Weißer Tomatensauce und Kräuter-Öl

*

Rahmsuppe von Helgoländer Hummern mit Erbsen, Wildgarnelen Curry-Sahne

*

Sardische Fregola mit Buttermilch-Beurre-Blanc, Dill, Forellencaviar, Gurken
und geräucherter Eismeer-Lachsforelle

*

Gefüllte Brust vom Bötterser Freilandhahn mit Paprika „mallorquin“,
geschmorten Roskoff-Zwiebeln, geräuchertem Maispüree
und einer Sauce von Geflügelconsommé und Brauner Butter

*

Kleiner Käseteller

ODER

Eiscreme von Honig und Butter-Scotch-Likör auf „Torrijas“ –
spanischem Frenchtoast mit Beeren und Cassismark

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

3 Gänge Vorspeise-Hauptgang-Käse/Dessert 56.-

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

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

5 Gänge Vorspeise-Suppe-Zwischengericht-Hauptgang-Käse/Dessert 88.-

MENÜ VEGETARISCH

-möglich in drei, vier oder fünf Gängen-

Tomaten-Carpaccio mit Himbeer-Pfeffer-Gel, geriebener Belper Knolle (Hartkäse),
kandierte Oliven, Weißer Tomatensauce und Kräuter-Öl

*

Klare Gaszpacho mit gebratener Wassermelone, Brunnenkresse, Melonen-Tatar
und -granité

*

Leichte Orecchiette „à la Bruschetta“ – mit marinierten hiesigen Tomaten,
Basilikum aus unserem Garten und Parmesan

*

Vegan: gebratene Pilze in ihrer Sauce mit Petersilienwurzel, Petersilie, Brombeeren,
Kartoffel und Haselnuss

*

Kleiner Käseteller

ODER

Joghurt-Sorbet mit Aprikosenkompott, Aprikosen-Baiser, Zitronenthymian-Öl,
gebrannten Sonnenblumenkernen und deren Milch

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 78.-

-Alle Preise in EURO

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