

Karte

-Alle Preise in EURO-

Kleine Portion/ Große Portion

Vorspeisen:

Caesar's Salad	9,00/13,00
„Sciatt“ – gebackene Käse-Praline aus dem Veltlin mit Weintrauben vom Holzkohlegrill, Burrata und kleinem Gemüsesalat	24,00
Rote Bete-Carpaccio mit Nussöl und Parmesan, Radicchiosalat in Bete-Dressing, Bottarga und Eiscreme von Ziegenfrischkäse mit getrockneten Feigen (vegetarisch möglich)	25,00

Suppen:

Kürbissuppe aromatisiert mit Curry, Chili, Orange und Zitronengras; als Einlage Ziegenkäse-Espuma, Preiselbeeren, Walnuss und frittierte Grünkohl	9,00/14,00
Helgoländer Hummersuppe mit Wildgarnelen, Erbsen und Curry-Sahne	10,00/15,00

Zwischengerichte:

Auf Salz gegarter Sellerie mit Comté-Espuma, Kartoffel-Knusper, Perigord-Wintertrüffelsauce und Wirsingstaub	26,00
Hausgemachte Kürbis-Gnocchi in Salbei-Butter mit Mimolette und Scarmorza	20,00
Rinderfiletspitzen-Geschnetzeltes in Cognac-Rahm mit gebratenem Kartoffelknödel	29,00

Hauptgerichte:

„Rinderbraten provençalisch“: Schaufelstück von der Norddeutschen Färsse à la Bouef en Daube – geschmort mit Oliven, Orangen und Speck auf Rahm-Polenta-Bohnen, Rotem Zwiebel-Confit und Römersalat-Herzen	27,00/36,00
Kurz gebratene Mecklenburger Lammhuft mit gefüllter Artischocke, Rauch-Auberginendipp, Kartoffelstampf, Paprikasaft, Basilikum-Emulsion und Zucchini-salat	29,00/39,00
Zanderfilet mit Hummer-Currysauce, Blattspinat „sizilianisch“ und Rote-Bete-Tagliolini	26,00/35,00
Rinderfilet mit Tages-Beilage 220g	56,00
Vegan: Blumenkohl-Risotto mit Steinpilzen, Roten Johannisbeeren, Pistazien und Petersilien-Öl	20,00/28,00

Käseteller

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

Desserts:

Crème Brûlée	9,00
Hausgemachte Franz-Brötchen-Eiscreme mit Kompott von caramelsierten Bananen, Vanillesauce, Pekannuss, Rum-Caramel und Franzbrötchen-Bröseln	15,00
Passionsfrucht-Buttereiscreme mit dunkler Schokoladensauce, Mango-Kompott und gerösteter Weißer Schokolade	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-

„Sciatt“ – Käse-Praline aus dem Veltlin
mit Weintrauben vom Holzkohlegrill, Burrata und kleinem Gemüsesalat

*

Helgoländer Hummersuppe mit Wildgarnelen, Erbsen und Curry-Sahne

*

Hausgemachte Kürbis-Gnocchi in Salbei-Butter mit Mimolette und Scarmorza

*

„Rinderbraten provençalisch“: Schaufelstück von der Norddeutschen Färse
à la Bouef en Daube – geschmort mit Oliven, Orangen und Speck
auf Rahm-Polenta-Bohnen, Rotem Zwiebel-Confit
und Römersalat-Herzen

*

Kleiner Käseteller

ODER

Passionsfrucht-Buttercreme mit dunkler Schokoladensauce, Mango-Kompott
und gerösteter Weißer Schokolade

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-

„Sciatt“ – gebackene Käse-Praline aus dem Veltlin
mit Weintrauben vom Holzkohlegrill, Burrata und kleinem Gemüsesalat

*

Kürbissuppe aromatisiert mit Curry, Chili, Orange und Zitronengras;
als Einlage Ziegenkäse-Schaum, Preiselbeeren, Walnuss und frittierte Grünkohl

*

Auf Salz gegarter Sellerie mit Comté-Espuma, Kartoffel-Knusper,
Perigord-Wintertrüffelsauce und Wirsingstaub

*

Blumenkohl-Risotto mit Steinpilzen, Roten Johannisbeeren, Pistazien und Petersilien-Öl

*

Kleiner Käseteller

ODER

Hausgemachte Franz-Brötchen-Eiscreme mit Kompott von caramelsierten Bananen,
Vanillesauce, Pekannuss, Rum-Caramel und Franzbrötchen-Bröseln

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 Servicemitarbeiter an, vielen Dank