Karte

-Alle Preise in EURO- Kleine Portion/ Große Portion

Vorspeisen:

Caesar's Salad	9,00/13,00
Hausgebeizte Eismeerlachsforelle mit Feldsalat, Mandarinen-Vinaigrette, gebratenem Chicoree, Meerrettich-Crème-Fraîche und Kartoffel-Knusper	26,00
Risotto-Krokette auf Kohlrabi- und Kräutersalat mit Birnenragout, Fourme d'Ambert- und marinierter Pekannuss	23,00

Suppen:

Consommé – doppelte Kraftbrühe mit Kürbis-Pizzoccheri und Gemüsen	10,00/15,00
Vegan: Tom Kha Gai – Thailändische Curry-Kokossuppe mit knackigem Wokgemüse und eingelegtem Ingwer	10,00/15,00

Zwischengerichte:

Risotto mit Radichio Tardivo, Sherry, Roter Bete in fruchtiger Kirschcreme und piemonteser Haselnüssen	24,00
Strozzapreti mit Wildgarnelen, Miesmuscheln, Vongole, Spitzkohl, Coco-Bohnen und Sardellen-Bröseln in Muschel-Buttersauce & Algencreme	27,00
Sizilianische Busiate-Pasta in leicht pikantem Grünkohl-Pesto mit Scarmorzacreme, Salsiccia und Haselnüssen	24,00

Hauptgerichte:

Hiesige Rehkeule rosa gebraten und mit Wiener Butter überkrustet in seiner Sauce mit Schwarzwurzelgemüse, Roscoff-Zwiebeln, Preiselbeeren und Macaire-Kartoffeln	33,00/42,00
½ Oldenburger Freilandente kross gebraten klassisch: mit Rotkohl, Rosenkohl, Kartoffelklößen und Calvados-Maronen	42,00
Gebratenes Seeteufelfilet mit Safransauce, Miesmuscheln und kleinem Gemüse von Fenchel, Coco-Bohnen, Oliven und Orecchiette	26,00/35,00
Rinderfilet mit Tages-Beilage 220g	56,00
Vegan: auf Salz gegarter Spitzkohl mit Kartoffelcreme und G'röstl, eingelegter Senfsaat und Zwiebeljus	21,00/28,00

Käseteller

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

Desserts:

Crème Brûlée	9,00
Cantuccimousse mit Sauerrahmeis, Bratapfelkompott, Walnuss-Crumble, Calvadosgel und -sabaione	15,00
Der Klassiker, der rote Bäckchen macht: kleine Rumtopf-Früchte-Crêpe mit Christstollenparfait, Glühwein-Butter-Eis und Mousse von Lebkuchen und Weißer Schokolade	16,00

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 und Schokolade

-Alle Preise in EURO-

MENÜ

-möglich in drei, vier oder fünf Gängen-

Hausgebeizte Eismeerlachsforelle mit Feldsalat, Mandarinen-Vinaigrette,
gebratenem Chicoree, Meerrettich-Crème-Fraîche und Kartoffel-Knusper

*

Consommé – doppelte Kraftbrühe mit Kürbis-Pizzoccheri und Gemüsen

*

Sizilianische Busiate-Pasta in leicht pikantem Grünkohl-Pesto mit Scarmorzacreme,
Salsiccia und Haselnüssen

*

Hiesige Rehkeule rosa gebraten und mit Wiener Butter überkrustet in seiner Sauce
mit Schwarzwurzelgemüse, karamelisierten Roscoff-Zwiebeln,
Preiselbeeren und Macaire-Kartoffeln

*

Kleiner Käseteller

ODER

Cantuccimousse mit Sauerrahmeis, Bratapfelkompott, Walnuss-Crumble,
Calvadosgel und -sabaione

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-

Risotto-Krokette auf Kohlrabi- und Kräutersalat mit Birnenragout,
Fourme d'Ambert-und marinierter Pekannuss

*

Tom Kha Gai – Thailändische Curry-Kokossuppe mit knackigem Wokgemüse
und eingelegtem Ingwer

*

Auf Salz gegarter Spitzkohl mit Kartoffelcreme und G'röstl,
eingelegter Senfsaat und Zwiebeljus

*

Risotto mit Radichio Tardivo, Sherry, Roter Bete und piemonteser Haselnüssen

*

Kleiner Käseteller

ODER

Kleine Rumtopf-Früchte-Crêpe mit Christstollenparfait, Glühwein-Butter-Eis
und Mousse von Lebkuchen und Weißer Schokolade

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