

Speisekarte

Kleine Portion/ Große Portion

Vorspeisen:

Caesar's Salad	9,00/13,00
Asendorfer Ziegenfrischkäse-Terrine mit gebackener Paprika, Tomate und zwei Tapenade-Crostini	22,00
Sellerie in Aromaten gegart mit Gurke, Apfel, Fetacreme, Kresse und Roter Zwiebelcreme im Kräutersud (vegan)	18,00

Suppen:

Rahmsuppe von Helgoländer Hummern mit Erbsen und Wildgarnelen „Ajillo“	10,00/15,00
Geeiste leichte Creme von Weißen Bohnen mit Ricotta-Gnocchi, Salbei, Pfeffer und aromatisierten Ölen	9,00/13,00

Zwischengerichte:

Strozzapreti mit Kartoffeln, Bohnen, Parmesan, Basilikum und Pinienkernen „al Pesto“	19,00
Manchego-Risotto mit kandierter Pampelmuse & Oliven, fermentiertem Knoblauch & Pfeffer, getrockneten Kapern und Passionsfrucht	22,00
Gefüllte Zucchini-Blüte mit Kapern, Rauchkartoffel und Mimolette-Sauce	20,00

Hauptgerichte:

Zarte, ausgelöste Schwarte-freie Haxe vom Bötterser Freilandschwein in seiner Sauce mit lauwarmer Ratatouille nach altem Rezept, Auberginendipp vom Holzkohlegrill, Paprikasaft und kandierten Oliven	29,00/37,00
Oterser Rehrücken mit Wiener Butter überkrustet; dazu Selleriepüree mit Pfifferlingen und Walnüssen, Spitzkohl-Testaroli mit Guanciale, Champignonrahm und Wildjus mit unserem Wildgewürz	47,00
Filet vom großen isländischen Kabeljau mit Räuchermandel-Knusper, Fenchelpüree, Wassermelone, San Daniele Schinken, Würfelkartoffeln und Cidresud	29,00/37,00
Vegan: Orecchiete alla „Bruschetta“ mit marinierten Tomaten, Knoblauch und Basilikum	15,00/22,00

Käseteller

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

Desserts:

Crème Brûlée	9,00
Melonen-Sommerbeeren-Sangria mit Melonensoebet und Sauerrahm-Eis auf Spezial-Bayrisch-Creme	14,00
Aprikosen-Topfenknödel und Aprikosensorbet mit Shisoblättern und Weißer Schokoladen-Ganache mit Himbeeren	15,00

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-

Asendorfer Ziegenfrischkäse-Terrine mit gebackener Paprika, Tomate
und zwei Tapenade-Crostini

*

Rahmsuppe von Helgoländer Hummern mit Erbsen und Wildgarnelen „Ajillo“

*

Orecchiete alla „Bruschetta“ mit marinierten Tomaten, Knoblauch und Basilikum

*

Zarte, ausgelöste Schwarte-freie Haxe vom Bötterser Freilandschwein in seiner Sauce
mit lauwarmer Ratatouille nach altem Rezept, Auberginendipp vom Holzkohlegrill,
Paprikasaft und kandierten Oliven

*

Melonen-Sommerbeeren-Sangria mit Melonensorbet und Sauerrahm-Eis
auf Spezial-Bayrisch-Creme

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.-

-Alle Preise in EURO-

Menü vegetarisch

-möglich in drei, vier oder fünf Gängen-

Sellerie in Aromaten gegart mit Gurke, Apfel, Fetacreme, Kresse
und Roter Zwiebelcreme im Kräutersud

*

Geeiste leichte Creme von Weißen Bohnen mit Ricotta-Gnocchi,
Salbei, Pfeffer und aromatisierten Ölen

*

Strozzapreti mit Kartoffeln, Bohnen, Parmesan, Basilikum und Pinienkernen „al Pesto“

*

Manchego-Risotto mit kandierter Pampelmuse & Oliven,
fermentiertem Knoblauch & Pfeffer, getrockneten Kapern und Passionsfrucht

*

Aprikosen-Topfenknödel und Aprikosensorbet mit Shisoblättern
und Weißer Schokoladen-Ganache mit Himbeeren

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.

Menu provencale

-mit Lamm aus Luttum-

Amuse Bouche:

Leichtes Lammragout und „Panisse“ aromatisiert mit gebranntem Heu

*

Ziegenfrischkäse-Terrine mit gebackener Paprika,
Tomate und 2 Tapenade-Crostini

*

Gefüllte Zucchiniblüte mit Kapern, Rauchkartoffel und Mimolette-Sauce

*

Geeiste leichte Creme von Weißen Bohnen mit Ricotta-Gnocchi,
Salbei, Pfeffer und aromatisierten Ölen

*

Luttumer Lamm –

Rücken, Keule oder Geschmortes in seiner Sauce
mit lauwarmer Ratatouille nach altem Rezept, Auberginendipp vom
Holzkohlegrill, Paprikasaft
und kandierten Oliven

*

Aprikosen-Topfenknödel und Aprikosensorbet mit Shisoblättern
und Weißer Schokoladen-Ganache mit Himbeeren

pro Person mit Lammrücken: 105.-/mit Keule 89.-/mit Schmorbraten 83.-
-jeweils solange der Vorrat reicht-

Außerdem bestellbar, für Leute, die das mögen:
Lammeuscherl (österreichisches Lungenragout,)

In Luttum, 8km vom Restaurant entfernt, hütet die Familie Meyer eine kleine Herde der seltenen Romanov-Schafe, einer sehr robusten Rasse, der zum Beispiel keine Medikamente prophylaktisch verabreicht werden müssen. Ein Lamm davon haben wir im Ganzen zur Probe „nose to tail“ verarbeitet – den Rücken nach 10 Tagen Reifung im Dry-Ager rosa gebraten, die Keulen souvide und dann vorsichtig angeröstet, die Schultern und einen Nacken-Rollbraten geschmort, aus allen Abschnitten ein leichtes Ragout gekocht...

Die Resultate waren sehr überzeugend, zart, lecker und mit mildem Lammgeschmack.

Dadurch entstand die Idee der Provence-Woche.

Es ist sympathischer, nachhaltiger und zeitgemäßer, auf diese Art Fleisch zu verarbeiten – von Tieren, denen es ein Leben lang gut ging, aus der unmittelbaren Nähe und im Ganzen, zugefüttert ausschließlich von Getreide aus eigenem Anbau, von Erzeugern, die man persönlich kennt – statt die Rücken aus Frankreich einfliegen zu lassen.

Wir wünschen Ihnen viel Vergnügen und einen guten Appetit