

Speisekarte

-Alle Preise in EURO-

Kleine Portion/ Große Portion

Vorspeisen:

Caesar's salad 9,00/13,00

Gebackener Grüner Spargel und Büffelmozzarella mit Salat
und Frankfurter Grüner Sauce 25,00

Suppen:

Leichte Creme von Weißen Bohnen mit Balsamico, Rosmarin, aromatisierten Ölen
und Pizzoccheri 9,00/13,00

Zuckererbsencreme mit Avocado, Rauchaal und Knusperkapern 17,00

Zwischengerichte:

Mezzi Paccheri alle Vongole mit Kirschtomaten vom Holzkohlegrill,
Bärlauchcreme, Weißer Tomatensauce und Sardellen-Bröseln 24,00

Auberginen-Gnocchi und Paprika sizilianisch auf Fenchelpüree
mit Bärlauchcreme und Weißer Tomatensauce 22,00

Manchego-Risotto mit kandierter Pampelmuse, Oliven, fermentiertem Knoblauch,
frittierten Kapern und Passionsfrucht 24,00

Hauptgerichte:

Zanderfilet mit feiner Brotkruste gebraten mit frischen Morcheln, sautiertem Kopfsalat,
Rote Bete-Tagliolini und Frühlingskräuter-Vélouté 32,00/42,00

Geschmortes Mecklenburger Milchlamm auf Kartoffel-Olivenpüree, Chips,
Artischocken und Paprika sizilianisch 34,00/44,00

Friesisches Rinderfilet mit Grüner Pfeffersauce, Chorizo-Bohnen
und Ochsenchwanz-Krokette 49,00

Vegan: Blumenkohl-Gemüse Couscous mit Chicoree, Radicchio Tardivo, Kapern
und Rosinen 22,00/29,00

Käseteller

Friskäse, Asche-Pyramide und Saint Maure von der „Ziegerei“ Asendorf & Comté,
Mimolette und Brie de Meaux; dazu Ciabatta, Grissini, Oliven und Senffrüchte 12,00/16,00

Desserts:

Creme Brûlée 9,00

Rhabarbersorbet mit Weißem Schokoladen-Stracciatella,
Rhabarberkompott, Weißer Schokomousse-Windbeutel
und Weißem Schokoladeneis mit Pekannusskrokant 15,00

Die Geschmäcker des Tiramisu neu zusammengesetzt: Weißes Mocca-Eis
mit Kakaoflan, Kakaosauce, Mascarpone Sauce, knusprigen Kaffee-Schlangen,
Amaretto- und Espresso Gelee 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

Oster-Menü

-möglich in drei, vier oder fünf Gängen-

Gebackener Grüner Spargel und Büffelmozzarella mit Salat
und Frankfurter Grüner Sauce

*

Zuckererbsencreme mit Avocado, Rauchaal und Knusperkapern

*

Mezzi Paccheri alle Vongole mit Kirschtomaten vom Holzkohlegrill,
Bärlauchcreme, Weißer Tomatensauce und Sardellen-Bröseln

*

Zanderfilet mit feiner Brotkruste gebraten mit frischen Morcheln, sautiertem Kopfsalat,
Rote Bete-Tagliolini und Frühlingskräuter-Vélouté

ODER

Geschmortes Mecklenburger Milchlamm auf Kartoffel-Olivenpüree, Chips,
Artischocken und Paprika sizilianisch

ODER

Friesisches Rinderfilet mit Grüner Pfeffersauce, Chorizo-Bohnen
und Ochsenschwanz-Krokette

*

Kleiner Käseteller

ODER

Rhabarbersorbet mit Weißem Schokoladen-Stracciatella, Rhabarberkompott,
Weißer Schokomousse-Windbeutel
und Weißem Schokoladeneis mit Pekannusskrokant

Aufpreis mit Rinderfilet plus 15.-

3 Gänge Suppe-Hauptgang-Käse/Dessert 53.-

3 Gänge Vorspeise-Hauptgang-Käse/Dessert 59.-

4 Gänge Vorspeise-Suppe-Hauptgang-Käse/Dessert 73.-

4 Gänge Vorspeise-Zwischengericht-Hauptgang-Käse/Dessert 77.-

5 Gänge Vorspeise-Suppe-Zwischengericht-Hauptgang-Käse/Dessert 89.-

Oster-Menü vegetarisch

-möglich in drei, vier oder fünf Gängen-

Gebackener Grüner Spargel und Büffelmozzarella mit Salat und Frankfurter Grüner Sauce

*

Leichte Creme von Weißen Bohnen mit Balsamico, Rosmarin, aromatisierten Ölen und Pizzoccheri

*

Auberginen-Gnocchi und Paprika sizilianisch auf Fenchelpüree
mit Bärlauchcreme und Weißer Tomatensauce

*

Manchego-Risotto mit kandierter Pampelmuse, Oliven,
fermentiertem Knoblauch, frittierten Kapern und Passionsfrucht

*

Kleiner Käseteller

ODER

Die Geschmäcker des Tirami-Su neu zusammengesetzt: Weißes Mocca-Eis mit Kakaoflan,
Kakaosauce, Mascarponesauce,
knusprigen Kaffee-Schlangen, Amaretto- und Espresso-Gelee

3 Gänge Suppe-Hauptgang-Käse/Dessert 45.-

3 Gänge Vorspeise-Hauptgang-Käse/Dessert 47.-

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

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

5 Gänge Vorspeise-Suppe-Zwischengericht-Hauptgang-Käse/Dessert 79.-

-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