

# Speisekarte

-Alle Preise in EURO-

Kleine Portion/ Große Portion

## Vorspeisen:

Caesar's salad 9,00/13,00

Schwertfisch und Gelbschwanzmakrele als Carpaccio auf einer Marinade von Tomatenessenz, Limone und Kräuter-Öl serviert mit Wassermelone, Tomate und Pinienkernen 24,00

Büffelmozzarellapraline & Tomaten-Brotsalat mit Büffelmozzarella, Weißer Tomatenmousse, Tomatengelee, Tomaten-Caipirinha & geeister Tomaten-Consommé 23,00

## Suppen:

Mittelmeer-Fischfilets im Bouillabaisse-Sud mit Safran-Kartoffeln, Rouille & Aioli-Crostini 22,00

Andis leicht gelierte, geeiste Gurkensuppe mit Chili, Koriander, geräuchertem Yoghurt, Yoghurtmousse und asiatisch gebeizter Fjordforelle (vegetarisch möglich) 13,00

## Zwischengerichte:

Spaghetti in Auberginensauce vom Holzkohlegrill mit Pecorino, unserem Rauch-Paprika-Gewürz, Minze und Fetacreme – vegetarisch; auf Wunsch mit Guanciale 18,00

Broccoli-Gnocchi mit Auberginen-Pinien-Pesto, Broccoli und  
1. vegan: mit gesalzener Melone vom Holzkohlegrill oder 20,00  
2. mit mariniertem frischen Thunfisch 24,00

Tagliatelle mit Steinpilzen, Petersilie, Knoblauch, Basilikum und Parmesan 25,00

Gefüllte Zucchini-Blüte mit Rauch-Kartoffel, Salz-Kapern und Mimolettesauce nach Nils Henkel 22,00

## Hauptgerichte:

Kaninchenkeule im Sud von caramelisierten Schalotten, Fenchel und Zitrone; dazu Schinken-Chips, frittierte Schalotten, „Mojo Piccon“, Oregano, „Padepepper“ und Kartoffel-Blutwurst-Stampf 37,00

Pommes Frites und Salat mit  
-unserer neuen Currywurst\* 15,00  
oder mit

- Rinderfilet von der norddeutschen Färse mit „BBQ-Allrounder“-Pfefferkruste, Senfjus und Verdener Bohnen 250g/Ladies Cut 180g 49,00/39,00

Filet vom großen isländischen Kabeljau mit Räuchermandel-Knusper, Fenchelpüree, Wassermelone, San Daniele Schinken, Würfelkartoffeln und Cidresud 27,00/36,00

Vegan: Aioli- und Rouille-Crostini mit gebackenen Gemüsen, veganer Fetacreme und Sommersalat 16,00/ 24,00

## Käseteller

Frischkäse, 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:

Crème Brûlée 8,50

Zwei ganz neue Desserts von unserem neuen Chef-Pâtissier und Sous-Chef Meikel Sauer:

„Kirsch-Karotte“: Yoghurt-Eis, Kirschen eingelegt/kandiert/als Knusper; Karotten als Karamel, Kuchen und als Schoko-Ganache mit „Butterscotch“-Whiskey-Likör von der Rittergut-Manufaktur in Sulingen 14,00

„Leicht“: Yuzu-Espuma mit Weißem Schokoladeneis, Vanille-Schoko-Crumble, gefriergetrockneten Himbeeren und Basilikum-Öl 12,50

\*Die Wurst enthält Angus-Rindfleisch vom „Hof Moorstück“ bei Sulingen, Damwild und Wildschweinfett. Die Currysauce enthält neben unserer Currymischung „Mild“ Vanille, Senfsaat und Muskat – sie basiert auf Angaben in dem lesenswerten Buch „Die Erfindung der Currywurst“ von Uwe Timm. Die Fritten sind abgeschmeckt mit unserer Mischung „Pommes Ü-18“.

# MENÜ

-möglich in drei, vier oder fünf Gängen-

Schwertfisch und Gelbschwanzmakrele als Carpaccio auf einer Marinade von Tomatenessenz, Limone und Kräuter-Öl serviert mit Melone, Tomate und Pinienkernen

\*

Mittelmeer-Fischfilets im Bouillabaisse-Sud mit Safran-Kartoffeln, Rouille & Aioli-Crostini

\*

Filet-Spitzen-Geschnetztes mit Pfifferlingen und Schweizer Quark-Gnocchi „Pizzoccheri“

Mit Büffelmozzarella gefüllte Brust vom Bötterser Freilandhahn mit Gemüse im toscanischen Backteig, Mojo Piccon, Geflügeljus, eingelegte Paprika „sizilianisch“, Schinken-Chips und Kartoffel-Olivenpüree

ODER

Filet vom großen isländischen Kabeljau mit Räuchermandel-Knusper, Fenchelpüree, Wassermelone, San Daniele-Schinken, Würfelpotatoes und Cidresud

\*

Kleiner Käseteller

ODER

Yoghurt-Eis, Kirschen eingelegt/kandiert/als Knusper; Karotten als Karamel, Kuchen und als Schoko-Ganache mit „Butterscotch“-Whiskey-Likör von der Rittergut-Manufaktur in Sulingen

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 85.-

---

# MENÜ VEGETARISCH

-möglich in drei, vier oder fünf Gängen-

Büffelmozzarellapraline & Tomaten-Brotsalat mit Büffelmozzarella, Weißer Tomatenmousse, Tomatengelee, Tomaten-Caipirinha & geeister Tomaten-Consommé

\*

Andis leicht gelierte, geeiste Gurkensuppe mit Chili, Koriander, geräuchertem Yoghurt und Yoghurtmousse

\*

Gefüllte Zucchini-Blüte mit Rauch-Kartoffel, Salz-Kapern und Mimolettesauce nach Nils Henkel

\*

Tagliatelle mit Steinpilzen, Petersilie, Knoblauch, Basilikum und Parmesan

\*

Kleiner Käseteller

ODER

„Leicht“: Yuzu-Espuma mit Weißem Schokoladeneis, Vanille-Schoko-Crumble, gefriergetrockneten Himbeeren und Basilikum-Öl

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 85.-

-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.