

# Speisekarte

-Alle Preise in EURO-

Kleine Portion/ Große Portion

## Vorspeisen:

Caesar's salad	9,00/13,00
Gebackene Taleggio-Risotto-Krokette mit Salat von Radicchio Tardivo, Bete, Birnen und Fourme d'Ambert	20,00
Hausgeräucherte Entenbrust, Entenleberparfait und Rilette-Crostino mit Portweingelee und Bohnensalat	22,50

## Suppe:

Rahmsuppe von Helgoländer Hummern mit Seeteufel, Shrimps, Erbsen und Curry-Sahne	14,00
--	-------

## Zwischengerichte:

„Vitello Tonnato-Pasta“: Eiernudeln mit Kalbsrahm-Ragout, mariniertem Thunfisch und amalfitanischer Salz-Zitrone	22,00
Rotwein-Risotto mit Radicchio Tardivo, Romanesco, Taleggio und Guanciale	20,00
Broccolicreme mit Blumenkohl, hausgemachtem Lardo, Sardinien, Sardellen und Sardellen-Oliven-Toast-Raviolo	22,00

## Hauptgerichte:

Zartes Ragout vom Oterser Damwild mit Eiernudeln, Pilzen, Romanesco und Preiselbeer-Sahne	19,00/27,00
Rinderfilet von der norddeutschen Färse mit Rotwein-Zwiebel-Confit, Sauce Bearnaise, Rosmarin-Würfelpkartoffeln mit Pimenton und Grünen Bohnen mit Guanciale	250g 48,00, Ladies cut 180g 39,00
Steinköhlerfilet mit Wiener Masse überkrustet mit Rahmsauce von Helgoländer Hummern auf Broccolipüree mit Blumenkohl und Rote Bete-Tagliolini	26,00/35,00
Vegan: Spaghetti all'Arrabbiata und Pinien-Bröseln	18,50

## 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:

Creme Brûlée	9,00
Mousse von Bronté-Pistazien mit Kakaosorbet und Tiarmi-Su-Praline im Baiser-Schälchen „Pavlova“	14,00
Backpflaumen-Parfait und Rum-Pflaumen-Butter-Eiscreme mit Marzipanmousse	13,00

## Für Kinder:

„Nuggets“ hausgemachtes Backhendl mit Pommes, Ketchup und Majo  
oder  
Eier-Spaghetti  
mit hausgemachter Bolognese/mit Tomatensauce/mit Butter und Parmesan  
- alles möglich in klein, mittel oder als große Portion  
Hausgemachte Eiscremes: Vanille/Schoko/Erdbeer/Kakao/Passionsfrucht

-Alle Preise in EURO-

# MENÜ

-möglich in drei, vier oder fünf Gängen-

Hausgeräucherte Entenbrust, Entenleberparfait und Rilette-Crostino  
mit Portweingelee und Bohnensalat

\*

Rahmsuppe von Helgoländer Hummern mit Seeteufel, Shrimps, Erbsen und Curry-Sahne

\*

„Vitello Tonnato-Pasta“: Eiernudeln mit Kalbsrahm-Ragout, mariniertem Thunfisch  
und amalfitanischer Salz-Zitrone

\*

Rotwein-Risotto mit Radicchio Tardivo, Romanesco, Taleggio und Guanciale

\*

Broccolicreme mit Blumenkohl, hausgemachtem Lardo, Sardinien,  
Sardellen und Sardellen-Oliven-Toast-Raviolo

\*

Rosa gebratenes Schaufelstück vom Kalb mit Rotwein-Zwiebel-Confit, Sauce Bearnaise,  
Rosmarin-Würfelpommes mit Pimenton und Grünen Bohnen mit Guanciale

\*

Kleiner Käseteller  
ODER

Mousse von Bronté-Pistazien mit Kakaosorbet und Tiarmi-Su-Praline im Baiser-Schälchen „Pavlova“

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-

Gebackene Taleggio-Risotto-Krokette mit Salat von Radicchio Tardivo, Bete,  
Birnen und Fourme d'Ambert

\*

Tagessuppe

\*

Broccolicreme mit Buntem Blumenkohl und Oliven-Toast-Raviolo

\*

Spaghetti all'Arrabbiata und Pinien-Bröseln

\*

Kleiner Käseteller  
ODER

Backpflaumen-Parfait und Rum-Pflaumen-Butter-Eiscreme mit Marzipanmousse

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

3 Gänge Vorspeise-Hauptgang-Käse/Dessert 49.-

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

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