

Speisekarte

-Alle Preise in EURO-

Kleine Portion/ Große Portion

Vorspeisen:

Caesar's salad 9,00/13,00

Friseesalat und Grüner Spargel mit pochiertem Bio-Ei, Parmesan-French-Toast-Würfeln, San Daniele-Schinken und Fonduta-Käsesauce (vegetarisch möglich) 24,00

Büffelmozzarella „in Carozza“ gebacken auf Salat von Weißen Bohnen „römisch“ mit Feta, Melone und Zucchini 20,00

Suppen:

Zuckererbsencreme mit Avocado, Rauchaal und Knusperkapern 16,00

Hummerrahmsuppe mit Wildgarnelen, Erbsen und Estragon 10,00/15,00

Zwischengerichte:

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

Mezzi Paccheri alle Vongole mit Kirschtomaten vom Holzkohlegrill, Bärlauchcreme, Weißer Tomatensauce und Sardellen-Bröseln 22,00

Pasta „Frühling“ - mit Grünem Spargel, Erbsen, Sardellen, Pistazienpesto, Dill, Parmesan, Zitronenabrieb 23,00

Hauptgerichte:

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

Mecklenburger Milchlammkeule auf Kartoffel-Olivenpüree, Chips, Artischocken und Paprika sizilianisch 33,00/43,00

Iberico-Bäckchen in Grüner Pfeffersauce auf Rahmpolenta und Chorizo-Bohnen 29,00/38,00

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

Friesisches Rinderfilet mit Tagesbeilagen 220g 49,00

Käseteller

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

Desserts:

Crème Brûlée 9,00

Rhabarbersorbet mit Weißem Schokoladen-Stracciatella, Rhabarberkompott, Weißen 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 14,00

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-

Friseesalat und Grüner Spargel mit pochiertem Bio-Ei, Parmesan-French-Toast-Würfeln,
San Daniele-Schinken und Fonduta-Käsesauce

*

Hummerrahmsuppe mit Wildgarnelen, Erbsen und Estragon

*

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

*

Mecklenburger Milchlammkeule auf Kartoffel-Olivenpüree, Chips, Artischocken
und Paprika sizilianisch

*

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 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-

Büffelmozzarella „in Carozza“ gebacken auf Salat von Weißen Bohnen „römisch“ mit Feta, Melone
und Zucchini

*

Zuckererbsencreme mit Avocado, Erbsen und Knusperkapern

*

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

*

Blumenkohl-Gemüse Couscous mit Chicoree, Kapern
und Rosinen

*

Kleiner Käseteller

ODER

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

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