

Speisekarte

-Alle Preise in EURO-

Kleine Portion/ Große Portion

Vorspeisen:

Caesar's salad 9,00/13,00

Radicchio-Tardivo mit Oliven-Toast-Raviolo, Ofen-Orangen, Rotem Zwiebel-Gel, eingelegerter Senfsaat, pochiertem Ei und Fourme d'Ambert-Dressing 24,00

Ochsenchwanz-Kroketten mit Feldsalat, Blumenkohl-Remoulade und eingelegten Zwiebeln in Rotwein-Vinaigrette 20,00

Suppen:

Consommé mit Schweizer Quark-Gnocchi „Pizzoccheri“ und Gemüse 9,00/14,00

Rote-Bete-Parmesan-Süppchen mit Meerrettichcreme und Mimolette - auf Wunsch mit calabresischer Fenchel-Salami 9,00/14,00

Zwischengerichte:

Calamata-Pasta in Broccoli-Creme mit Wildgarnelen, getrockneten Tomaten, Sardellen-Bröseln und amalfitanischer Salz-Zitrone (vegetarisch möglich) 26,00/veg. 21,00

Bete-Risotto mit Radicchio Tardivo, Fontina, Oliven und kandierter Grapefruit – auf Wunsch mit Scheiben von der hausgeräucherten Entenbrust 26,00/veg. 21,00

Kürbis-Gnocchi in Salbei-Butter „Tre Formaggi“ mit geräuchertem Scarmorza, Mimolette und Fonduta als Hauptgericht 26,00/als Zwischengericht 19,00

Hauptgerichte:

Gebratenes Seeteufelfilet mit Grünem Gemüse und kleiner Pasta im Muschelsud mit Safrancreme 31,00/39,00

½ Oldenburger Freilandente kross gebraten klassisch: mit Rotkohl, Rosenkohl, Kartoffelklößen und Calvados-Maronen 38,00

Rosa gebratene Keule vom Oterser Reh mit „Preiselbeer-Birne“, Kohlrabi in Wacholderrahm, frittiertem Grünkohl und Risotto-Käsekrokette 31,00/39,00

Vegan: Broccoli-Gnocchi mit einer pikanten Creme von Ofengemüse, Blumenkohl, Broccoli, gebratenem Römersalat und Pinien-Bröseln 19,00/26,00

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 9,00

Passionsfruchtmousse mit Mandarinenkompott, Mangosorbet und Mandelhippen 15,00
Bratapfel-Eiscreme mit zartem Millefeuille von Apfel und Vanillemousse 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-

Ochsenschwanz-Kroketten mit Feldsalat, Blumenkohl-Remoulade
und eingelegten Zwiebeln in Rotwein-Vinaigrette

*

Consommé mit Schweizer Quark-Gnocchi „Pizzoccheri“ und Gemüsen

*

Calamata-Pasta in Broccoli-Creme mit Wildgarnelen, getrockneten Tomaten,
Sardellen-Bröseln und amalfitanischer Salz-Zitrone

*

Rosa gebratene Keule vom Oterser Reh mit „Preiselbeer-Birne“,
Kohlrabi in Wacholderrahm, frittiertem Grünkohl und Risotto-Käsekrokette

*

Bratapfel-Eiscreme mit zartem Millefeuille von Apfel und Vanillemousse

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-

Radicchio-Tardivo mit Oliven-Toast-Raviolo, Ofen-Orangen, Rotem Zwiebel-Gel,
eingelegter Senfsaat, pochiertem Ei und Fourme d'Ambert-Dressing

*

Rote-Bete-Parmesan-Süppchen mit Meerrettichcreme und Mimolette -

*

Calamata-Pasta in Broccoli-Creme mit getrockneten Tomaten
und amalfitanischer Salz-Zitrone

*

Broccoli-Gnocchi mit einer pikanten Creme von Ofengemüse, Blumenkohl, Broccoli,
gebratenem Römersalat und Pinien-Bröseln

*

Passionsfruchtmousse mit Mandarinenkompott, Mangosorbet und Mandelhippen

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.

Wenn Sie unter Allergien oder Unverträglichkeiten leiden: unsere Gerichte können Allergene
wie Sellerie, Nüsse etc. enthalten – bitte sprechen Sie unsere Servicemitarbeiter an, vielen Dank

-Alle Preise in EURO inkl. Brot, Olivenöl, Gewürz, Gebäck zum Kaffee und Mwst.-

Optionen für Ihren nächsten Besuch

In keinem Lokal weit und breit stehen die unten aufgelisteten Edelprodukte permanent auf der Speisekarte - der Grund: es gibt hier keine kontinuierliche Nachfrage nach diesen hochpreisigen Lebensmitteln – gerade bei den empfindlichen Meeresfrüchten kann das schnell zu Qualitätsverlusten führen.

Unser Restaurant ist ja auch eher deutsch-regional orientiert, was die Erzeuger anbelangt, wir kaufen z.B. kein Fleisch aus Übersee wegen der langen Transportwege und teils zweifelhafter Haltungsformen.

Große Nachfrage bei Helgoländer Hummer- oder Trüffelwochen haben uns jedoch aufgezeigt, dass es durchaus zahlreiche Gäste gibt, die sich über das Besondere sehr freuen.

Ihnen möchten wir anbieten, sich zum Beispiel die untenstehenden Produkte von uns zubereiten zu lassen – was wir mit dem größten Vergnügen gerne machen.

Teilen Sie uns Ihr Wunschprodukt ganz einfach bei Ihrer Reservierung telefonisch oder via mail mit. Für die Beschaffung benötigen wir eine Woche Vorlauf und es geht nur Tischweise – kommen Sie doch mit Gleichgesinnten auf einen großen Steinbutt im Ganzen zubereitet zu uns, auf ein Wagyu- oder Austern-Essen, auf eine echte Bouillabaisse mit ganzen Fischen ab 6 Personen – wir haben das know-how, die besten Quellen und richtig Lust dazu.

Ihr Wolfgang Pade & das Küchenteam

High-End:

Wagyu-Beef

Trocken gereiftes Deutsches Rinderfilet

Sistéron-Lammrücken

Bresse-Geflügel wie Tauben, Poularden und Perlhuhn

Challans-Enten

Iberico-Schwein aus 90%iger Eichelmast

In der Saison:

Weißer und Schwarzer Wintertrüffel

Morcheln

Helgoländer Hummer

Getauchte Jakobsmuscheln

Carabiniéros

Kaisergranat

Gelbschwanzmakrele

Austern

Großer Steinbutt aus Wildfängen

Große Nordsee-Seezungen

Große Bretonische Rotbarben

Flußkrebse...