

MENÜ

Tomaten-Carpaccio mit Parmesan, Burrata, Feta, Kapern,
Roten Zwiebeln, Basilikum und Grill-Paprika-Dipp

ODER

Hausgebeizte Eismeerlachsforelle mit Bete-Creme Fraîche, Kartoffel-Chips
und kleinem Salat von Soja-Ei, Forellen-Caviar und Melone

ODER

Caesar's salad

*

Sommergemüse-Minestrone mit Pesto und Parmesan

ODER

Creme von Weißen Bohnen, heiß oder geeist – mit Oliven, Croûtons und Feta

*

Im toscanischen Backteig frittierte Gemüse

(Zucchini, Zucchiniblüte, Zwiebel, Römersalat, Paprika)

mit Bozener Sauce & Frankfurter Grüner Sauce, Burrata und marinierten Tomaten

ODER

Strozzapreti mit Zickleinragout, Artischocken Tomaten und Basilikum

ODER

Safran-Risotto mit Pfifferlingen, Buchenpilzen, Erbsen und gepökelter Kalbszunge
(vegatarisch möglich)

ODER

Tagliatelle mit Burrata, Sardellen, Tomaten, Erbsen und Pinienbröseln

*

Steinbuttfilet mit Rote-Bete-Tagliolini, Blattspinat, seiner Sauce und mildem Curry

ODER

Oterser Rehrücken auf Tagliolini mit Guanciale und Pecorino, dazu Pfifferlinge
und piemonteser Haselnüsse auf Selleriepüre; Preiselbeermark

ODER

„Gemische kalte Bratenplatte“:

Porcchetta Tonnato – italienischer Spanferkelbraten kalt aufgeschnitten mit Thunfischsauce
& und Pastrami von der norddeutschen Färse mit Frankfurter Grüner Sauce; dazu

Bratkartoffeln

ODER

Vegan: Grünes Couscous mit Sommerbohnen, Rosinen, Kapern, Pinienkernen
und Römersalat

*

Kleiner Käseteller

ODER

Mohnmousse mit Zwetschgenröster, Leibniz-Crumble und Weißem Schokoladeneis

ODER

Parfait von Nougat und dunkler Couverture mit Kakaoflan,
Williamsbirnenmousse und –sorbet

3 Gänge Suppe-Hauptgang-Käse/Dessert 37.-

3 Gänge Vorspeise-Hauptgang-Käse/Dessert 46.-

4 Gänge Vorspeise-Suppe-Hauptgang-Käse/Dessert 52.-

4 Gänge Vorspeise-Zwischengericht-Hauptgang-Käse/Dessert 59.-

5 Gänge Vorspeise-Suppe-Zwischengericht-Hauptgang-Käse/Dessert 73.-

Menu-Aufpreis bei Rehrücken oder Steinbutt plus 8.-

- 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**

KARTE

VORSPEISEN:

Klein/Große Portion

Tomaten-Carpaccio mit Parmesan, Burrata, Feta, Kapern,
Roten Zwiebeln, Basilikum und Grill-Paprika-Dipp 13,00/18,50

Hausgebeizte Eismeerlachsforelle mit Bete-Creme Fraîche, Kartoffel-Chips
und kleinem Salat von Soja-Ei, Forellen-Caviar und Melone 16,00/26,50

Caesar's salad – das Original 9,50/15,50

SUPPEN

Sommern Gemüse-Minestrone mit Pesto und Parmesan 8,50/14,50

Crème von Weißen Bohnen, heiß oder geist – mit Oliven, Croûtons und Feta 9,00/15,00

ZWISCHENGERICHTE

Im toscanischen Backteig frittierte Gemüse (Zucchini, Zucchini-Blüte, Zwiebel,
Römersalat, Paprika) mit Bozener Sauce & Frankfurter Grüner Sauce,
Burrata und marinierten Tomaten 16,00/26,50

Strozzapreti mit Zickleinragout, Artischocken Tomaten und Basilikum 14,50/19,50

Safran-Risotto mit Pfifferlingen, Buchenpilzen, Erbsen und gepökelter Kalbszunge
(vegetarisch möglich) 15,00/26,00

Tagliatelle mit Burrata, Sardellen, Tomaten, Erbsen und Pinienbröseln 14,50/19,50

HAUPTGERICHTE

Regenbogenforelle* Müllerin gebraten mit zerlassener Butter,
Kartoffeln aus Hoyerhagen und Gurkensalat 28,00

Steinbuttfilet mit Rote-Bete-Tagliolini, Blattspinat, seiner Sauce
und mildem Curry 28,00/39,00

„Gemische kalte Bratenplatte“: Porchetta Tonnato – italienischer Spanferkelbraten
kalt aufgeschnitten mit Thunfischsauce & Pastrami von der norddeutschen Färs
mit Frankfurter Grüner Sauce; dazu Bratkartoffeln 18,50/27,50

Vegan: Grünes Couscous mit Sommerbohnen, Rosinen, Kapern, Pinienkernen
und Römersalat 15,00/22,50

Oterser Rehrücken auf Eiernudeln mit Guanciale und Pecorino, dazu Pfifferlinge
und piemonteser Haselnüsse auf Selleriepüree; Preiselbeermark 26,00/38,00

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

DESSERT

Mohnmousse mit Zwetschgenröster, Leibniz-Crumble und Weißem Schokoladeneis 11,00

Parfait von Nougat und dunkler Couverture mit Kakaoflan,
Williamsbirnenmousse und –sorbet 12,00

* unsere Forellen stammen aus einem Teich bei Groß Heins, der von einem Bach mit Trinkwasserqualität gespeist
wird, wir werden 3x pro Woche frisch beliefert