

## À la Carte

Kleine Portion/Große Portion

### Vorspeisen:

Rucolasalat mit Pinien und Parmesan 9,00/13,00

Österreichischer Eiersalat mit Grünem Spargel und Büffelmozzarella „in Carozza“ -  
gebacken 13,00/18,00

### Suppen:

Parmesansüppchen mit Kartoffeln und Pesto 8,00/13,00

Kräftige Hühner-Bouillon mit Geflügelklein, Shiitake, Graupen und Gemüsen 8,00/13,00

### Zwischengerichte:

Penne „Schäfer Art“ – mit Ricotta, Pecorino, Guanciale  
und unserem „Pfeffermix für die Mühle“ 10,00/15,00

Spaghetti mit Knoblauch, Chili, Tomaten, Sardellen, Pinienbröseln  
und mariniertem Thunfisch 13,00/19,00

### Hauptgerichte:

Steinköhlerfilet mit Borretane-Zwiebeln, Erbsen,  
gratiniertem Grünen Spargel, milder Bärlauchsauce und Kerbelwurzelpüree 23,00/34,00

Norddeutsches Färsen-Entrecôte à la “Bistecca Fiorentina” – mit Knoblauch und Rosmarin  
gebraten; dazu dicke toscanische Pommes, Aioli und Grüne Bohnen Pariser Art 37,00

Sizilianische Caponata – geschmorte Auberginen mit Gemüsen, Rosinen,  
Pinienkernen, Kapern und Orange – lauwarm serviert mit Burrata und Brotchips  
-vegan möglich 18,00/26,00

### Käseteller

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

### Desserts:

Crème Brûlée 7,00

Kaiserschmarrn mit Rhabarber und Sauerrahm-Eis 12,00

„Zucker und Salz“: Caramel- und Erdnusseis mit Erdnussstreusel, Caramelhippen,  
Pistaziensauce, gesalzener Milchcouverture und Himbeermark 12,00

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-

# Edelgeflügel-Woche

## Das Freiland-Gockel-Menü von Deutschen Erzeugern:

Gruß aus der Küche: 3 Crostini

\*

Gebackener Grüner Spargel & Tranchen vom Freiland-Hahn  
auf Christians Frankfurter Grüner Sauce mit Pellkartoffel und Schinkenwürfeln

\*

Kräftige Hühner-Bouillon mit Geflügelklein, Shiitake, Graupen und Gemüsen

\*

Die Brust vom Maishahn „Cacciatora“ gefüllt mit Kräutern und Oliven  
auf Schmorzwiebel-Polenta, Minestrone Sauce, Römersalatherzen und kandierten Oliven

\*

Kaiserschmarrn mit Rhabarber und Sauerrahm-Eis

Als 3 Gang mit Suppe-Hauptgang-Dessert 42.-  
Als 3 Gang mit Vorspeise-Hauptgang-Dessert 48.-  
Als 4 Gang 55.-

-Maishähnchen aus der Uckermark  
-hiesige Freiland-Hähnchen vom Klangens-Hof in Böttersen

## Das Gourmet-Menü französisch:

Gruß aus der Küche: 3 Crostini

\*

Wachtelsalat: Cordon Bleu von der Brust, die Keule ausgelöst und gebraten  
auf kleinem Salat von tomatisierten weißen Bohnen und Edame

\*

Petersilien-Pilz-Cannelloni mit 2 Geflügelsaucen

\*

Miéral-Taubenbrust und Gänseleber im Spitzkohl gebraten  
mit Kartoffelpüree, Chips, Salbei und luftgetrockneten Schweinebäckchen  
-nur für 2 Personen möglich-

**ODER**

„Frühlings-Ente“: Challans-Entenbrust mit Borretane-Zwiebeln, Erbsen,  
gratiniertem Grünen Spargel und Kerbelwurzelpüree

\*

Zucker und Salz: Caramel- und Erdnusseis mit Erdnussstreusel, Caramelhippen,  
Pistaziensauce, gesalzener Milchcouverture,  
und Himbeermark

Als 3 Gang mit Vorspeise-Hauptgang-Dessert 55.-  
Als 4 Gang 65.-

3 Crostini: Hühnchen Piemonteser Art „in carpione“/mit geschmorten Lebern und Rosmarin/  
mit Entenleberparfait