



Kleines Menü

Blattsalate mit Tomatenvinaigrette, eingelegtem Feta,
Röstzwiebeln und Sauerkirschen
oder
Variation vom Rind



Spargelcrèmesuppe mit Croûtons, Pesto und Entenbrust
oder
Dorade „rosé“ mit Vanille Kohlrabi



Geschmorter Kalbstafelspitz mit Meerrettich-Blumenkohlpüree
und gebratenen Kräuterseitlingen
oder
Gebratene Meeräsche, Bohnencreme, sautierten Bohnen & Birnen und
Speckschaum



Beeren-Vanille mit Holunderblütensorbet
oder
Rhabarber und Waldmeister

3-Gänge € 32,50
4-Gänge € 39,50

Hinweis: Wenn Sie von Allergenen oder Unverträglichkeiten gegenüber Nahrungsmitteln betroffen sind, informieren Sie bitte unsere Mitarbeiter.
Eine Übersicht mit den jeweiligen Kennzeichnungen liegt dem Servicepersonal vor



Menue 1

Gegrillter Pulpo mit Radieschen-Kartoffel-Salat
und Limettenespuma



Geschmorte Kalbshaxe mit
Bärlauchrisotto



Gebratener Steinbutt mit Grillgemüse und
gebackenen Ofenkartoffeln



Philadelphia-Pannacotta mit Ananas-
Thymian-Grenadinesalat

Menue ohne Kalb	€ 47,50
Menue ohne Dessert	€ 50,50
Menue mit Lamm	€ 57,50

Hinweis: Wenn Sie von Allergenen oder Unverträglichkeiten gegenüber Nahrungsmitteln betroffen sind, informieren Sie bitte unsere Mitarbeiter.
Eine Übersicht mit den jeweiligen Kennzeichnungen liegt dem Servicepersonal vor



Menue 2

Gebratene Wachtelbrust auf gratinierter Käse-Crème
und Frühlingsgemüse



Jakobsmuscheln mit Süßkartoffeln
und Rhabarberchutney



Filet vom Angus-Rind mit Mairübencassolette und gebratenen
Bärlauch-Brot-Knödeln



Variation von der Schokolade

Menue ohne Jakobsmuscheln	€ 45,50
Menue ohne Dessert	€ 48,50
Menue mit Jakobsmuscheln	€ 55,50

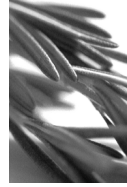
Hinweis: Wenn Sie von Allergenen oder Unverträglichkeiten gegenüber Nahrungsmitteln betroffen sind, informieren Sie bitte unsere Mitarbeiter.
Eine Übersicht mit den jeweiligen Kennzeichnungen liegt dem Servicepersonal vor



Vorspeisen/ Zwischengerichte

Blattsalate mit Tomatenvinaigrette, eingelegtem Feta, Röstzwiebeln und Sauerkirschen	9,50
Variation vom Rind	11,50
Dreierlei vom Spargel	11,50
Gegrillter Pulpo mit Radieschen-Kartoffel-Salat und Limettenespuma	13,50
Gebratene Wachtelbrust auf gratinierter Käse-Crème und Frühlingsgemüse	13,50
Geschmorte Kalbshaxe mit Bärlauchrisotto	14,50
Dorade „rosé“ mit Vanille Kohlrabi	14,50
Jakobsmuscheln mit Süßkartoffeln und Rhabarberchutney	14,50
Spargelcrèmesuppe mit Croûtons, Pesto und Entenbrust	8,50
Safran-Fisch-Fumé mit leicht gebeiztem Heilbuttsashimi	8,50

Hinweis: Wenn Sie von Allergenen oder Unverträglichkeiten gegenüber Nahrungsmitteln betroffen sind, informieren Sie bitte unsere Mitarbeiter.
Eine Übersicht mit den jeweiligen Kennzeichnungen liegt dem Servicepersonal vor



Hauptgänge

Gebratene Meeräsche, Bohnencrème, sautierten Bohnen & Birnen und Speckschaum	24,50
Gebratener Steinbutt mit Grillgemüse und gebackenen Ofenkartoffeln	28,50
Brust vom Schwarzfederhuhn mit karamellisiertem gebratenem Rotkohl und Polentaschnitte	24,50
Geschmorter Kalbstafelspitz mit Meerrettich-Blumenkohlpüree und gebratenen Kräuterseitlingen	24,50
Filet vom Angus-Rind mit Mairübencassolette und gebratenen Bärlauch-Brot-Knödeln	27,50
Niedersächsischer weißer Spargel mit gebratenen neuen Kartoffeln, wahlweise Limetten-Basilikum-Hollandaise oder Butter	17,50
zzgl. Serrano-Schinken	8,50
zzgl. Meeräsche	12,50
zzgl. Rinderfilet	13,50
Tortelloni mit Gemüse und Frischkäse gefüllt mit Talleggio-Spinat	14,50

Hinweis: Wenn Sie von Allergenen oder Unverträglichkeiten gegenüber Nahrungsmitteln betroffen sind, informieren Sie bitte unsere Mitarbeiter. Eine Übersicht mit den jeweiligen Kennzeichnungen liegt dem Servicepersonal vor



Dessert/ Käse

Rhabarber und Waldmeister	8,50
Variation von der Schokolade	8,50
Beeren-Vanille mit Holunderblütensorbet	8,50
Philadelphia-Pannacotta mit Ananas-Thymian-Grenadinesalat	8,50

Dazu:

‘15 Riesling, Trittenheimer Apotheke, Auslese, edelsüß Ansgar Clüsserath, Mosel	5 cl. 4,00 0,1l. 7,90
oder ‘99 Sauternes, Rieussec, 1er Grand Cru Classé, edelsüß	5 cl. 5,80 0,1l. 10,50

3 Sorten Käse mit schwarzer Johannisbeermarmelade	11,50
---	-------

Hinweis: Wenn Sie von Allergenen oder Unverträglichkeiten gegenüber Nahrungsmitteln betroffen sind, informieren Sie bitte unsere Mitarbeiter.
Eine Übersicht mit den jeweiligen Kennzeichnungen liegt dem Servicepersonal vor