



Menue 1

Leicht gebeizte Makrele mit gepufftem Getreide,
Paprikachutney und Khaki



Lackierte Rippe vom US Beef, gebranntem Lauch und Kartoffelespuma



Gebratener weißer Heilbutt mit Kartoffel-Rauchfischbrandade,
Fenchel und Möhren



Limettenkuchen mir Earl-Grey-Crème
und Erdbeersorbet

Menue ohne Rippe	€ 46,50
Menue ohne Dessert	€ 49,50
Menue mit Rippe	€ 56,50

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

In Kaffee aromatisierter „Kalbsschinken“,
Cous-Cous und Selleriecrème



Jakobsmuscheln mit Kräuterkruste, Austernpilz-Dashi
und Nussbutter



Filet vom Angus-Rind mit Pinienkernhaube, wilder Brokkoli,
tomatisierten Graupen und Olivenschaum



„Chocolate surprise“, weißes Schokoladen-Wasabi-Eis
mit Sanddorn und Jasmin

Menue ohne Jakobsmuscheln	€ 46,50
Menue ohne Dessert	€ 49,50
Menue mit Jakobsmuscheln	€ 56,50

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



Menü 3

Blattsalate mit Basilikumvinigrette, marinierten
Erdbeeren und Mozzarella



Spargelcrèmesuppe mit Garnele, Croûtons
und zweierlei Spargel



In Weißwein geschmorte Kalbsbäckchen mit Kartoffel-
Gemüse cassoulette, Brunnenkresse



Nussecke „Basil“ mit Aprikosensorbet, Rumkugel
und Haselnusscreme

Menue ohne Suppe	€ 42,50
Menue ohne Dessert	€ 42,50
Menue mit Suppe	€ 49,50

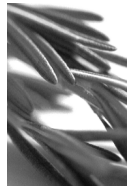
Hinweis: Wenn Sie von Allergenen oder Unverträglichkeiten gegenüber Nahrungsmitteln betroffen sind, informieren Sie bitte unsere Mitarbeiter.
Eine Übersicht mit den jeweiligen Kennzeichnungen liegt dem Servicepersonal vor



Vorspeisen/ Zwischengerichte

Blattsalate mit Basilikumvinaigrette, marinierten Erdbeeren und Mozzarella	9,50
Variation vom Rind	12,50
In Kaffee aromatisierter „Kalbsschinken“, Cous-Cous und Selleriecrème	13,50
Leicht gebeizte Makrele mit gepufftem Getreide, Paprikachutney und Khaki	13,50
Spargelsavarin mit parfümierten Erdbeeren, Löwenzahn und geisstem Kerbel	12,50
Gebratene Rotbarbe mit sautierten Minipulpo und roter Paprika	14,50
Lackierte Rippe vom US Beef, gebranntem Lauch und Kartoffelespuma	14,50
Jakobsmuscheln mit Kräuterkruste, Austernpilz-Dashi und Nußbutter	15,50
Spargelcrèmesuppe mit Garnele, Croûtons und zweierlei Spargel	8,50
Cappuccino von Erbse, Apfel und Ziegenkäse mit französischer Blutwurst	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

Kurz gebratenes „Sushi“ vom Lachs, Avocado, Gurke, Wakamesalat und Wasabi-Soja-Fond	25,50
Gebratener weißer Heilbutt mit Kartoffel-Rauchfischbrandade, Fenchel und Möhren	27,50
In Weißwein geschmorte Kalbsbäckchen mit Kartoffel-Gemüsecassoulette, Brunnenkresse	25,50
BBQ Spanferkelrücken mit Chorizo, confierten Kartoffeln, kreolisch gebratenen Tomaten	26,50
Filet vom Angus-Rind mit Pinienkernhaube, wilder Brokkoli, tomatisierten Graupen und Olivenschaum	27,50
Niedersächsischer weißer Spargel mit gebratenen neuen Kartoffeln, wahlweise Limetten-Basilikum-Hollandaise oder Butter	17,50
zzgl. Serrano-Schinken	8,50
zzgl. Rinderfilet	14,50
zzgl. weißer Heilbutt	14,50
Karamellierte Pastabonbons, mit Spinat und Ziegenkäse gefüllt mit gegrillter Zucchini	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

„Chocolate surprise“, weißes Schokoladen-Wasabi-Eis mit Sanddorn und Jasmin	8,50
Nussecke „Basil“ mit Aprikosensorbet, Rumkugel und Haselnusscrème	8,50
Rhabarbereis, Lakritz und Quark	8,50
Limettenkuchen mit Earl-Grey-Crème und Erdbeersorbet	8,50

Dazu:

‘10 Riesling, Wehlener Sonnenuhr, Auslese, edelsüß	5 cl. 4,00
J. J. Prüm, Mosel	0,1l. 7,90

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

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