



Vorspeisen

Hummer-Bisque/Edelfische/Kerbel

Hummerschaumsuppe mit Edelfischwürfeln, Fenchel und Kerbel
7,30€

Kürbis/Schmand/Süßkartoffel

Hokkaido-Kürbis-Creme-Suppe mit gebratenen Süßkartoffelwürfeln, Gewürz-Schmand
und Curry-Chips
7,30€

Ziegenkäse/Honig/Walnuss

Picandou-Ziegenkäse mit weißer Portwein Birne, Walnuss, Honig-Creme, Feldsalat
und Rauke
14,00€

Lachs/Avocado/Mango

Ceviche vom Pre-Rigor-Lachs mit Avocado-Creme, Mango, Chili
und Limetten-Orangen-Marinade
16,00€

Kalb/Wachtelei/Senf

Tartar vom Kalbsfilet mit eingelegter Rote Bete, Wachtelei, mariniertem Frisée-Salat
und Senfcreme
16,90€

Feldsalat/Kartoffel-Dressing/Nüsse

Marinierter Feldsalat mit Kartoffel-Dressing, Nüssen, Radieschen, Kirschtomaten,
Granatapfel und violetten Kartoffel Chips
8,90€
mit Gambas
16,00€
oder als Beilagensalat
4,90€

Für unser hausgebackenes Brot und Dip-Variationen berechnen wir p. P. 2,50€

Bei Unverträglichkeiten oder Allergien sprechen Sie unser Servicepersonal an.
Alle unsere Speisen enthalten Zusatzstoffe und Allergene die ausschließlich **aus frischen und natürlichen Produkten stammen.**

Hauptgang

Seehecht/Kürbis/Petersilie

Auf der Haut gebratenes Seehechtfilet mit Kürbis-Püree, Petersilien-Gnocchis, Petersilienwurzel und Safran-Schaum

22,00€

Lachs/Kartoffel/Wilder Brokkoli

Gebratenes Lachsfilet mit Limetten-Lack, Kartoffelcreme, wildem Mandel-Brokkoli, und Sellerie-Trüffel-Sauce

24,50€

Weißer Heilbutt/Sellerie/Chicorée

Gebratenes Filet vom weißen Nordsee Heilbutt mit Sellerie-Püree, geschmorten Orangen-Chicorée, Haselnüssen und Orangen-Butter-Sud

29,00€

Kalbsfilet/Fondant-Kartoffel/Karotte

Rosa gebratenes Kalbsfilet mit Schmorkartoffeln, Karottencreme, Portwein-Schalotten und Portwein Jus

28,50€

Ente/Pastinake/Rosenkohl

Rosa gebratene Barbarie Entenbrust mit gegrillten Pastinaken Wurzeln, Honig-Kürbiskernöl-Marinade, Rosenkohl und Jus

23,00€

Kalb/Bratkartoffeln/Preiselbeeren

Original Wiener-Schnitzel mit Bratkartoffeln und Wildpreiselbeeren

22,50€

Vegetarisch/Vegan

Spitzpaprika/Couscous/Mango

Gefüllte Spitzpaprika mit Couscous Salat, gebratenem Curry-Blumenkohl und Kräutersauce

15,90€

Käse & Desserts

Käse/Feigensenf/Früchte

5 verschiedene Rohmilch Käsesorten mit Feigensenf und selbstgebackenem Früchtebrot

13,90€

Fondant au Chocolat 70%/Zitrus/Pistazie

Warmes Schokoküchlein mit flüssigem Kern, Orangen-Zitrus Kompott, Granatapfel und Pistazien-Vanille-Creme (**Backzeit 10 Minuten**)

11,00€

Mandel/Quitte/Vanille

Gebackener Mandel-Clafoutis mit Quittenkompott und Vanille-Kürbiskernöl Parfait

10,50€