

## Romantik Menü

Confierter Hummer

Mais | Popcorn

Koriander

€ 24.50

*2022er Lugana Limme*

*Tenuta Roveglis D.O.C.*

*Italien*

€ 7.60 je 0,1l

~~~

Waldpilzconsommé

Pistazienstrudel | Sellerie

€ 12.50

*2023er Cote des Roses*

*Gerard Bertrand*

*Languedoc*

€ 9.20 je 0,1l

~~~

Pochiertes Olfener Bio-Ei

Kartoffel | Kaviar

€ 22.50

*2018er Chablis Premiere Cru*

*Montee de Tonnerre*

*Jean Durup*

€ 12.70 je 0,1l

~~~

Kalbsfilet

Rahmsauce | tourniertes Gemüse

Macairekartoffeln

€ 44.50

*2018er Binger Berg*

*Cabernet Sauvignon, Q.b.A., trocken*

*Weingut Pauser- Rheinhessen*

€ 11.50 je 0,1l

~~~

Pfirsich

Hafer | Minze | Mandeleis

€ 12.50

*2020er Brauneberger Juffer*

*Riesling Spätlese, VDP Große Lage*

*Weingut Fritz Haag, Mosel*

€ 11.00 je 0,1l

5-Gang Menü: € 110.50

Erlesene Weinbegleitung je 0,1l € 52.00

**Annahmeschluss abends 19.30 Uhr**

## Vorspeisen

Großer, herbstlicher Blattsalat  
Passionsfrucht | Kürbis | Graubrot-Croûtons  
€ 14.50

Als Hauptgang-Portion  
€ 18.50

wahlweise mit gebratenen Rinderfiletspitzen  
€ 24.50

Carpaccio vom Rind  
Frisée | Majoran-Mayonnaise | Parmesan  
€ 20.50

Gebackener Matjes  
Kartoffel | Gurke | rote Zwiebel  
€ 21,50

## Suppen

Karotten-Ingwer-Suppe  
Mango | Kokos | Cashew  
-vegan-  
€ 12.50

Wildkraftbrühe  
Wurzelgemüse | Pfannkuchen | Grießklößchen  
€ 13.50

Cassoulet  
Bohne | hausgeräucherter Speck | Chorizo  
€ 13.50

## Kleinigkeiten und Rustikales

Rosa Roastbeef „kalt aufgeschnitten“  
Remouladensauce | Salatbouquet | Bratkartoffeln  
€ 24.50

Hausgeräucherter Lachs  
Senf-Dill-Sauce | Salatbouquet | Kartoffelrösti  
€ 26.30

„Wiener“ Kalbsschnitzel  
Preiselbeeren | Gurkensalat | Bratkartoffeln  
€ 33.50

# Hauptgänge

Ofenfrische Oldenburger Bauernente  
Grand Marnier Sauce  
Spitzkohl | Schupfnudeln  
€ 39.50

Hirschrücken  
Rotwein | Waldpilze | Chicorée  
Blumenkohl | Risotto  
€ 43.50

Duett von Dorade und Pulpo  
Zitronengras-Schaum | Pak Choi | Edamame  
schwarze Nudeln  
€ 38.50

Kabeljau  
Apfel | Speck | Sellerie  
Belugalinsen | Kartoffelchips  
€ 39.50

Ravioli  
Frischkäse | Spinat | Salbei  
Wildkräuter | Pecorino  
Pinienkerne  
€ 32.50

Schupfnudeln  
Kohl | Kürbis | Apfel  
Nüsse  
€ 29.50

## Desserts

Pfirsich  
Hafer | Minze | Mandeleis  
€ 12.50

Churros  
karamellisierte weiße Schokolade  
Brombeeren | Vanille  
€ 13.50

Baumkuchen  
Himbeeren | Pistazie  
Bayerische Crème  
€ 14.50

Kleine französische Käseauswahl  
hausgebackenes Brot  
€ 17.40