

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

€ 19.50

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: € 107.50

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