

Romantik Menü

Geräucherter Schwertfisch
Taboulé | Salz-Zitrone | Granatapfel

€ 21.50

*2021er Riesling Alte Reben
Weingut van Volxem - Mosel
€ 8.80 je 0,1l*

~~~

Waldpilzconsommé  
Pistazienstrudel | Sellerie

€ 12.50

*2022er Weisser Burgunder  
Qualitätswein, trocken  
Weingut Korrell - Nahe  
€ 8.40 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*

~~~

Rinderfilet  
Ochsenschwanz | Pistazie | Schalotte  
Pomme Pavé

€ 44.50

*2021er Cà dei Frati  
Ronchedone - Italien  
€ 10.40 je 0,1l*

~~~

Gâteau Opéra
Kaffee-Eis

€ 14.50

*2022er Burkheimer Schlossgarten
Weissburgunder Spätlese, VDP. Erste Lage
Weingut Bercher - Baden
€ 9.60 je 0,1l*

5-Gang Menü: € 107.50

Erliesene Weinbegleitung je 0,1l € 49.90

Annahmeschluss abends 19.30 Uhr

Vorspeisen

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

Als Hauptgang-Portion
€ 18.50
wahlweise mit gebratenen Filetspitzen
€ 24.50

Tatar vom Rind
Lauch | Kartoffel | Wachtel | Brioche
€ 22.50

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

Kalbsleber
Apfelsauce | Zwiebeln | Rahmkohlrabi | Kartoffelpüree
€ 32.50

Hauptgänge

Ofenfrische Oldenburger Bauernente
Grand Marnier Sauce
Spitzkohl | Schupfnudeln
€ 39.50

Hirschrücken
Rotwein | Waldpilze | Chicorée
Blumenkohl | Risotto
€ 43.50

Kabeljau
Apfel | Speck | Sellerie
Belugalinsen | Kartoffelchips
€ 39.50

Heilbutt
Trauben | Blutwurst | Champagnerkraut
Bete | Ravioli
€ 41.50

Kürbis-Risotto
Kürbiskerne | Gemüse | Ziegenkäse
Beilagensalat
€ 29.50

Kartoffel-Gemüseroulade
Kräutersauce
Karotte | Brokkoli | Pilze
€ 29.50

Desserts

Pfirsich
Hafer | Minze | Mandeleis
€ 12.50

Churros
karamellierte weiße Schokolade
Himbeere | Vanille
€ 13.50

Gâteau Opéra
Kaffee-Eis
€ 14.50

Kleine französische Käseauswahl
hausgebackenes Brot
€ 17.40