

Vorspeisen	€
Feldsalat / Himbeerdressing / Feige Ziegenkäse / Croutons	18
Marinierte Scheiben vom Jersey Rind / Trüffel / Ruccola / Parmesan	20
Caprese / Tomatensugo / Büffelmozzarella / getrocknete Tomaten / Pinienkerne / Basilikumcreme	20
Suppen	€
Schaumsüppchen / Kürbis / Apfel / Kernöl	12
Consommé double / Grießnockerln / Wurzelgemüse	12
Fisch	€
Gebratenes Zanderfilet / Ochsenschwanz / Kartoffelrösti / Pak Choi	34
Gebratenes Forellenfilet / Kartoffel-Gurken-Ragout / Gurkensalat / Buttermilch / Dill	32
Gebratenes Filet vom Fjordlachs / Kartoffel / Trüffel / wilder Broccoli	34

Vegetarisch	€
Kürbisgnocchi / Kürbis / Wildkräuter geröstete Nüsse/ Peccorino	32
Süßkartoffel Quiche / Traubenchutney / Dijon Senf	28
 Fleisch	 €
Gebratene Entenbrust / Ingwer / Chicorée / Salzzitronen Risotto	34
Rosa Flanksteak / Kräutersaitlinge / geröstete Kartoffeln / Portweinjus	35
Rosa Kalbsleber / Schalotten – Apfelmüse / Salbei / Kartoffelcreme	34
Zweierlei vom Basthorster Wild / Shiitake-Pilze / Serviettenknödel	36
Wildboulette / Mohn-Schupfnudeln/ Kürbisgemüse / Holunderjus	20
Gesottener Rindertafelspitz / Wurzelgemüse / Kren / Röstkartoffeln / Schnittlauchsauce	32

Dessert und Käse	€
Cheesecake / weiße Schokolade / Holunderblüteneiscreme	15
Schokoladen-Creme brûlée / grüner Pfeffer / Erdbeere	15
Basthorster Vanilleparfait / Pflaume	15
Variation deutscher Rohmilchkäse / Feigensenf / Trauben / Früchtebrot	22