

Die Speisekarte

Vorspeisen¹

Carpaccio Classico | Rind, Parmesan, Pinienkerne & Zitrone | 18€
Classic carpaccio | Beef, Parmesan, pine nuts & lemon

Couscous Salat mit Riesengarnelen | 24,5€
Couscous salad with king prawns

Burrata | Avocado-Mango-Salat | 19,5€
Burrata with avocado mango salad

Suppe vom Burgdorfer Stangenspargel | Eismeergarnelen | 12,5€
Asparagus cream soup with arctic shrimps

Hauptgerichte¹

Rosa gebratener Lammrücken | Bohnengemüse | Kartoffelspieß 49€
Medium done saddle of lamb, beans, potatoes

Fisch des Tages | Süßkartoffelpüree mit Wakame Algen | 35€
Fish of the day with mashed sweet potatoes, seaweed (Wakame)

J.-P.'s Surf and Turf | 35€
Gegrillte Riesengarnelen mit Carpaccio-Röllchen vom Rind mit frischem Rucola und Parmesan.
Grilled king prawns with beef carpaccio rolls, fresh rocket salad and Parmesan cheese.

Maispoulardenbrust | Ratatouille | Spargelrisotto | 30€
Corn Poulard breast with ratatouille and asparagus risotto

Beyond Bratling | gegrillter Spargel, Kartoffelspieß (vegan) | 30€
Beyond Bratling | grilled asparagus, potato-skewer (vegan)

Dessert¹

Crème Brûlée | 10€

Eierlikör Parfait | Kirschkompott | 10€
Egg liquor parfait and cherry compote

Rhabarber Mousse | Vanilleeis 10 €
Rhubarb mousse, vanilla ice cream

¹ Sie sind Allergiker oder haben eine Lebensmittelintoleranz. Dann sprechen Sie uns bei Fragen zu verwendeten Zutaten an. Änderungen und Irrtümer an der Speisekarte vorbehalten.