

ab 12.05.2012

Menü 1

Weißer Heilbutt, Spargel, Bärlauch-Vinaigrette

xxx

Kalbsfilet, Frühlingspilze, Kartoffelpompadour

xxx

Rhabarber, weiße Schokoladen-Schale, Topfenschaum

ab 2 Personen 59,- € p. P.

M e n ü 2

Gänseleber-Terrine, Rote Beete-Textur, Räucheraal-Tatar

xxx

Seezungenfilet, Bärlauch-Risotto

xxx

Steinbutt, Spargel, Bourride-Sauce

xxx

Rehrücken, Mairitterlinge, Pinot noir-Sauce

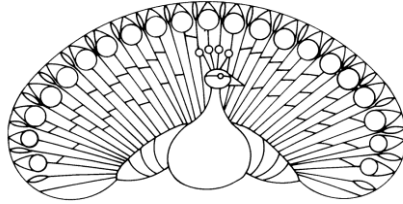
xxx

Ziegenfrischkäse, Pumpernickel-Jus

oder

*Maracujaschaum,
Erdbeeren, Torrone-Eis*

ab 2 Personen 99,- € p. P.



Vorspeisen und Suppen

Carpaccio vom Rinderfilet, leichte Bärlauch-Mayonnaise 22,-

Tatar vom Rinderrücken, Kartoffelplätzchen 23,-

Jakobsmuscheln, in Pankobröseln gebackener Spargel, Koriandercreme 26,-

Croustillant von Langustine, Spargel, Yuzu-Gelee 29,-

Gänseleberterriner, Rote Beete-Textur, Räucheraal-Tatar 29,-

Spargelsuppe, Nordseekrabben 12,-

***Fisch** - Haupt- und Zwischengericht*

Weißer Heilbutt, Paprikagemüsesud, Auberginentörtchen, Basmatireis 40,-/30,-

Seezungenfilet, Sc. Bourride, Fenchelgemüse, Finferli-Nudeln 42,- / 32,-

Atlantik-Steinbutt, Röstbrotscuppen, Stangenspargel, beurre blanc 44,- / 34,-

Hauptgerichte

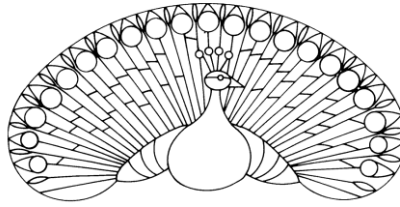
Oldenburger Ente -klassisch knusprig-,

Limonensauce, Spitzkohlpraline, Kartoffelgratin - für 2 Pers. - p. P. 29,-

US-„Sirloin“-Rumpsteak, Selleriepüree, Estragonsauce, Kartoffelpompadour 36,-

Lammcarrée, Gremolatasauce, Kartoffelgratin 39,-

Kalbsfilet, Stangen-Spargel, Estragon-Hollandaise, Salzkartoffeln 42,-



Desserts

*Rhabarber,
weiße Schokoladen-Schale, Topfenschaum*
16,-

*Quarkschaum,
Rhabarber-Sorbet*
16,-

*Crème brûlée,
Atsina-Kresse-Eis*
16,-

*Erdbeeren,
Passionsfruchtschaum,
Torrone-Eis*
16,-