

Kutterkrabben

zubereitet mit Apfelstückchen und Dillspitzen,
auf Zucchini-Carpaccio, Wachtelei mit Keta-Kaviar
Whisky-Cocktailsauce
€ 15,50

Sankt Jakobsmuschel trifft U 5 Garnele

an Kapern-Honig-Dill-Vinaigrette, grüner Stangenspargel,
leicht marinierte Blattsalate
€ 16,50

Stracetto von Rote-Bete

mit Akazienhonig marinierte, gebrannte Ziegenkäse-Praline,
sautierte Birnenspalten, Zupfsalat
€ 14,50

Karamellisierte Gänsestopfleber trifft Wachtelbrüstchen

an Crustini, Apfel-Mohn-Duxelle, Cranberries, schwarze Walnuss
€ 21,50

Carpaccio vom Rinderfilet

mit Kräuteröl mariniert, Parmesanspäne, Champignons,
Pinienkerne, Blattsalate an Vinaigrette
€ 15,50

Iburger Kräutersuppe

Wachtelei, frittierte krause Petersilie
€ 6,50

Schottische Lammfleischsuppe

Kugeln von Sellerie, Karotte und Zucchini, Graupen, Liebstöckel
€ 7,50

Pot-au-feu aus dem Meer

im Safransud, mit Pernod abgeschmeckt, Gemüseperlen
€ 16,50

Seezunge in brauner Butter gebraten

Blattsalate an Vinaigrette, Petersilienkartoffeln

€ 39,50

Wildfang-Steinbutt

*junge, französische Spitzmorcheln in Cognacrahm,
grüner Stangenspargel, Süßkartoffelgratin*

€ 34,50

Norweger Lachswürfel treffen auf Seeteufel

mit Bärlauchbutter überkrustet,

Blattsalate an Himbeervinaigrette, Süßkartoffelgratin

€ 24,50

Auf der Haut kross gebratenes Zanderfilet

Rieslingsauce mit Bärlauchstreifen,

Blattspinat, Sellerie-Kartoffel-Stampf

mit blauen Kartoffelchips

€ 26,50

Vegetarisch

Gebratene Edelpilze

grüner Stangenspargel, Sellerie-Kartoffel-Stampf

mit blauen Kartoffelchips

€ 21,50

Crepes á la Princesse

grüner Stangenspargel

wird in dünne Pfannkuchen eingerollt,

mit Käsesauce gratiniert und im Ofen leicht gebräunt,

Süßkartoffelgratin

€ 23,50

Zartes Rinderrückensteak 200 Gramm
(marmoriert) – rosa gebraten
Thymianjus, Ratatouille, Süßkartoffelgratin
€ 26,50

Weibliche Barbarie Entenbrust
an Orangenportweinsauce, in Grand Marnier marinierte Orangenfilets,
Ratatouille, Süßkartoffelgratin
€ 25,50

Salzwiesen-Lammrücken
unter einer Kräuterkruste, Maderajus,
Ratatouille, Süßkartoffelgratin
€ 33,50

Ragout von der Lammkeule
Barolosauce, Champignons, Perlzwiebeln, Dörrtomaten, Oliven,
Petersilienkartoffeln
€ 25,50

Geschmorter Kalbstafelspitz
junge, französische Spitzmorcheln in Cognacrahmsauce,
grüner Stangenspargel, Sellerie-Kartoffel-Stampf
€ 29,50

Sonntag den 13. Mai 2018

- Muttertag -

**unser Muttertagsmenü lädt zu
einer Aromenreise ein
€ 29,50**

Gebranntes Orangen-Ingwer-Eisparfait

*warme marinierte Orangenfilets
abgeschmeckt mit Gran Marnier*

€ 10,50

Limonen-Basilikum-Sorbet

auf Früchtebett

€ 10,50

Dunkles Schokoladen-Mousse-Türmchen

*mit flüssigem Kern von Himbeermark
Erdbeer-Rhabarber-Kompott*

€ 10,50

Schokoladen-Souffle mit flüssigem Kern

herrlich sämiges Vanilleeis

€ 12,50

Tasse Kaffee Crème / Espresso / Cappuccino

Grappa und hausgemachtes Gebäck

€ 11,00

GAUMENFLIRT IM FRÜHLING

Iburger Kräutersuppe
Wachtelei, frittierte krause Petersilie



Ragout von der Lammkeule
Barolosauce
Champignons, Perlzwiebeln,
Dörrtomaten, Oliven,
Petersilienkartoffeln



Mini-Schokoladen-Souffle
mit flüssigem Kern
herrlich sämiges Vanilleeis

Menüpreis 39,50 Euro pro Person
ab 2 Personen

FISCHFESTIVAL

Sankt Jakobsmuschel trifft U 5 Garnele
*an Kapern-Honig-Dill-Vinaigrette, grüner Stangenspargel,
leicht marinierte Blattsalate*



Unsere Fischsuppe
*in Safransud, mit Pernod abgeschmeckt,
Kugeln von Sellerie, Karotte und Zucchini*



Norweger Lachswürfel treffen auf Seeteufel
*mit Bärlauchbutter überkrustet,
Blattsalate an Zitronen-Sahne-Dressing,
Süßkartoffelgratin*



Limonen-Basilikum-Sorbet
auf Früchtebett

*Menüpreis Euro 55,50 pro Person
ab 2 Personen*