

***Carpaccio vom Rinderfilet***

*mit Kräuteröl mariniert, Parmesanspäne, Champignons,  
Pinienerkerne, Salatblüte an Balsamico-Vinaigrette*  
€ 15,50

***Stracetto von Rote-Bete***

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

***Sankt Jakobsmuschel***

*an Honig-Dill-Vinaigrette, sautierte Kapernäpfelchen, Blumenkohlrisotto*  
€ 16,50

***Kutterkrabben***

*zubereitet mit Apfelstückchen und Dillspitzen  
auf Zucchini-carpaccio, Wachtelei mit Keta-Kavia,  
Whisky-Cocktailsauce*  
€ 15,50

***Karamellisierte Gänsestopfleber***

*an Crustini, Portweinjus, Apfel-Mohn-Duxelle, Cranberries  
schwarze Walnuss*  
€ 23,50

***Unsere Hummersuppe***  
*mit Black Tiger Garnele*  
€ 13,50

***Schottische Lammfleischsuppe***  
*Kugeln von Sellerie, Karotte und Zucchini, Graupen, Liebstöckel*  
€ 9,50

***Pot-au-feu aus dem Meer***  
*im Safransud mit Pernod abgeschmeckt, Gemüseperlen*  
€ 16,50

**Seezunge in brauner Butter gebraten**  
Blattsalate an Zitronen-Sahne-Dressing, Petersilienkartoffeln  
€ 39,50

**Wildfang-Steinbutt**  
Pfifferlinge zubereitet mit Schalotten, grüner Stangenspargel,  
Sellerie-Kartoffel-Stampf  
€ 32,50

**Auf der Haut kross gebratenes Zanderfilet**  
Champagner-Senfkörner-Sauce, grüner Stangenspargel, Blumenkohlrisotto  
€ 25,50

**Schottischer Wildlachs „mediterran“**  
mit Bärlauchbutter überkrustet, Ratatouille, Süßkartoffelgratin  
€ 24,50

**Jeden Sonntag (außer an Feiertagen) ab 12 Uhr**  
**servieren wir ein Menü in drei Speisenfolgen**  
**in dem Fisch oder Fleisch die Hauptrolle spielen**  
**€ 25,00 pro Person**

**Sellerieschnitzel**  
Trüffeljus, Ratatouille, Kartoffel-Stampf  
€ 21,50

**Omelette mit frischen Pfifferlingen**  
Blattsalate an Balsamico-Vinaigrette, Süßkartoffelgratin  
€ 25,50

**Ein Bund feldfrischen Stangenspargel**  
Sauce Hollandaise, Kartoffeln aus neuer Ernte  
€ 23,50

**Rumpsteak 200 Gramm**  
**(marmoriert) – rosa gebraten**  
frischer, geschabter Meerrettich,  
Ratatouille, Süßkartoffelgratin  
€ 26,50

**Lammfilets**  
Rosmarinjus, Champignons, Perlzwiebeln, Dörrtomaten, Oliven,  
Sellerie-Kartoffel-Stampf  
€ 26,50

**Lackierte weibliche Barbarie Entenbrust**  
an Orangensauce, marinierte Orangenfilets,  
Ratatouille, Süßkartoffelgratin  
€ 25,50

**Kalbsrückensteak trifft Gänsestopfleber**  
Trüffeljus, grüner Stangenspargel,  
Sellerie-Kartoffel-Stampf  
€ 32,50

**Rinderfiletsteak**  
Bärlauchbutter, Pfifferlinge zubereitet mit Schalotten,  
Sellerie-Kartoffel-Stampf  
€ 36,50

**Ein Bund feldfrischer Stangenspargel**  
**begleitet von einem Wiener Kalbsschnitzel**  
Sauce Hollandaise, Kartoffeln aus neuer Ernte  
€ 31,50

**Für unsere kleinen Gäste:**

**Schnitzelchen mit Gemüse und Pommes frites**  
€ 8,50 (bis 5 Jahre) € 12,50 (6 bis 12 Jahre)

***Gebranntes Lavendel-Eisparfait***  
*an Grütze aus vollreifen Waldbeeren*  
€ 9,50

***Champagner Sorbet***  
***„Grand Cru“***  
*auf Früchtebett*  
€ 9,50

***Safran-Eisparfait***  
*Ananas-Carpaccio, Granatapfelkerne*  
€ 10,50

***Salat von Erdbeeren und Kiwi***  
***Limetten-Eiscreme***  
€ 8,50

***Panna Cotta***  
***Rhabarberkompott***  
€ 8,50

***Tasse Kaffee Crème / Espresso / Cappuccino***  
*Grappa und hausgemachtes Gebäck*  
€ 9,50

## **GAUMENFLIRT**

### ***Gruß aus der Küche***



***Karamellisierte Gänsestopfleber***  
*an Crustini, Portweinjus, Apfel-Mohn-Duxelle, Cranberries*  
*schwarze Walnuss*



***Tranchen vom bei Niedrigtemperatur***  
***rosa gegarten Rinderfilet***  
*Sauce Bearnaise, kleines Bündchen Stangenspargel,*  
*Kartoffeln aus neuer Ernte*



***Safran-Eisparfait***  
*an Grütze aus vollreifen Waldbeeren*

***Menüpreis 57,00 Euro pro Person***  
***ab 2 Personen***

# ***FISCHFESTIVAL***

***Gruß aus der Küche***



## ***Kutterkrabben***

*zubereitet mit Apfelstückchen und Dillspitzen  
auf Zucchincarpaccio, Wachtelei mit Keta-Kavia,  
Whisky-Cocktailsauce*



## ***Unsere Fischsuppe***

*im Safransud mit Pernod abgeschmeckt,  
Gemüseperlen, Dillspitzen*



## ***Wildfang-Steinbutt***

*Pfifferlinge mit Schalotten zubereitet,  
grüner Stangenspargel,  
Sellerie-Kartoffel-Stampf*



## ***Champagner Sorbet***

*auf Früchtebett*

***Menüpreis Euro 59,50 pro Person  
ab 2 Personen***