

*Liebe Gäste,*

*alle Gastronomiebetriebe sind verpflichtet,  
Ihnen Auskunft über enthaltene Allergene zu geben.*

*Unsere Speisekarte variiert fast täglich.*

*Eine Übertragung von Allergenen von Speise zu Speise können wir nicht ausschließen  
und daher auch keine Garantie für enthaltene Allergene übernehmen.*

*Wenn Sie sich vegetarisch oder vegan ernähren, eine Diät halten oder  
auf etwas allergisch reagieren, sprechen Sie bitte mit unseren Servicemitarbeitern.*

**Kutterkrabben**

zubereitet mit Apfelstückchen und Dillspitzen  
auf Zucchinscheiben, Whisky-Cocktailsauce,  
Wachtelei mit Keta-Kaviar  
€ 16,50

**Sankt Jakobsmuscheln**

an Kapern-Vinaigrette,  
Salatblüte, Tomaten-Concassée  
€ 16,50

**Carpaccio vom Rinderfilet**

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

**Stracetto von Rote-Bete**

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

**Vitamin-Cocktail**

leicht marinierte Blatt- und Zupfsalate an Balsamico-Vinaigrette,  
Melonenkugeln, Orangenfilets, Tomate, Pinien- und Granatapfelkerne  
€ 13,50

**Kraftbrühe von der Tomate**

Kugeln von Sellerie, Karotte und Zucchini,  
Mozzarellakugeln  
€ 8,00

**Pot-au-feu aus dem Meer**

„Unsere Fischsuppe“  
im Safransud mit Pernod abgeschmeckt  
Gemüseperlen, Dillspitzen  
€ 16,50

**Tagliatelle zu Pfifferlingen**

zubereitet mit Schalotten und Lauchzwiebeln  
in Sahneseauce  
€ 23,50

**Kräuter-Omelette zu gebratenen Pfifferlingen**

Süßkartoffelgratin  
€ 21,50

**Nordsee Seezunge in brauner Butter gebraten**

Blattsalate an Vinaigrette, Butterkartoffeln,  
€ 43,50

**Wildfang Steinbutt**

auf Safransauce, Blattspinat, Spaghettini  
€ 34,50

**Auf der Haut kross gebratenes Zanderfilet**

Senfsaatsauce, Blattspinat,  
Süßkartoffelgratin  
€ 28,50

**Norweger Lachs**

mit frischen Kräutern überkrustet  
gebratene Pfifferlinge zubereitet mit Schalotten,  
Süßkartoffelgratin  
€ 30,50

**Zartes Rinderrückensteak**  
**(marmoriert) – rosa gebraten**  
Thymianjus, gebratene Pfifferlinge,  
Süßkartoffelgratin  
€ 32,50

**Ragout von der Lammkeule**  
Rotwein-Schalottensauce, Champignons, Dörrtomaten,  
Oliven, Sellerie-Kartoffelstampf  
€ 28,50

**Geschmorter Kalbstafelspitz**  
junge, französische Spitzmorcheln in Cognacrahm,  
Blattspinat, Sellerie-Kartoffelstampf  
€ 29,50

**In Barolo geschmorte Ochsenbäckchen**  
Lauchzwiebeln, Petersilienkartoffeln  
€ 26,50

**Drei Wachtelbrüstchen**  
Orangenfilets, Portweinsauce, Blattsalate, Süßkartoffel-Gratin  
€ 30,50

**Jeden Sonntag (außer an Feiertagen) ab 12 Uhr**  
**servieren wir ein Menü in drei Speisenfolgen**  
**in dem Fisch oder Fleisch die Hauptrolle spielen**  
**€ 29,50 pro Person**

**Champagner-Sorbet Grand Cru**  
*Vieux Marc de Champagne*  
*Ananas-Carpaccio*  
€ 8,50

**Zweierlei-Sorbet**  
*auf Früchtebett*  
€ 11,50

**Dunkles Schokoladen-Mousse-Türmchen**  
*mit flüssigem Kern von Himbeermark,*  
*Grütze aus vollreifen Waldbeeren*  
€ 10,50

**Schokoladen-Souffle mit flüssigem Kern**  
*herrlich sämiges Vanilleeis*  
€ 12,50

**Tasse Kaffee Crème / Espresso / Cappuccino**  
*Grappa und hausgemachtes Gebäck*  
€ 11,00

### **Z i e g l e r**

**Alte Zwetschge** Jahrgang 2003 43% vol € 11,50  
**Walnussgeist** Edelbrand 43% vol. € 9,50  
**Obstbrand** aus Äpfel und Birnen 43% vol. € 7,50  
**Williams Birnen-Brand** 43% vol. € 7,50  
**Wald-Himbeergeist** 43 % vol. € 7,50  
**No. 1 Wildkirsche** 43% vol. € 12,90  
**Mirabellenbrand** 43% vol. € 7,50  
**Weinbergpfirsich** Likör 18% vol. € 7,50

## **FISCH-FESTIVAL**

### ***Kutterkrabben***

*zubereitet mit Apfelstückchen und Dillspitzen  
auf Zucchinischeiben, Whisky-Cocktailsauce*



### ***Pot-au-feu aus dem Meer***

*„Unsere Fischsuppe“  
im Safransud mit Pernod abgeschmeckt  
Gemüseperlen, Dillspitzen*



### ***Norweger Lachs***

*mit frischen Kräutern überkrustet  
gebratene Pfifferlinge zubereitet mit Schalotten,  
Süßkartoffelgratin*



### ***Champagner-Sorbet Grand Cru***

*Vieux Marc de Champagne  
Ananas-Carpaccio*

*Menüpreis Euro 69,50 pro Person  
ab 2 Personen*

## **CHEF-MENÜ**

***Kraftbrühe von der Tomate***  
*Kugeln von Sellerie, Karotte und Zucchini,*  
*Mozzarellakugeln*



***Drei Wachtelbrüstchen***  
*Orangenfilets, Portweinsauce,*  
*Blattsalate, Süßkartoffel-Gratin*



***Safran-Eiscreme***  
***Grütze aus vollreifen Waldbeeren***

*Menüpreis Euro 45,00 pro Person*  
*ab 2 Personen*