



Apéritif des Monats

„Negroni“ l1 (mit Gin, Martini rosso, Campari, Orangenzesten) € 5,90

Vorspeisen & für den kleinen Appetit

Frühlingsalat mit
Himbeer-Bärlauchvinaigrette / Spargel-Geflügelterrine / Petrella Crème brûlée ^{gac} € 11,90

Rösti / Matjes-Dilltatar / Krebschwänze ^{gab,2} € 12,30

Lachscarpaccio / gehobelter grüner Spargel / Krebschwänze/ Frischkäsecrème ^{gdah} € 13,70

Cocktail von Krebschwänzen / grüne- und Cocktailsoße / Artischocken ^{agb} € 12,70

Carpaccio vom Freesisch' Ochs' / Mozzarellakern / gratinierter Ziegenfrischkäse ^{ga} € 12,90

Suppen, die das Herz erwärmen

Pastinakenrahmsuppe / Senflinsen / gebeizte Perlhuhnbruststreifen / Gewürzöl ^{gaj} € 7,90

Doppelte Kalbskraftbrühe mit „viel drin“ ^{acj} € 7,50

Vom Feld

Nudelnest mit Rote Bete Sauce / Bio-Ei / gebratener Spargel / Salatgesteck ^{ag} € 15,60

Vegan

Gebratene Polentaterrine / Gemüseratatouille / geschmolzene Bärlauch-Tomaten
Blattsalate in Vinaigrette ^a € 15,30

Von der Weide

Cordon bleu vom Eichelschwein / Rahmerbsen / Butterspätzle ^{acg} € 18,40

Roastbeef gebraten- kalt serviert- / Remouladensoße / Speck-Bratkartoffeln ^{gca3} € 17,30

Barbarie-Entenbrust in Butter gebraten / Jus Natur / getrüffelter Spitzkohl
glacierte Esskastanien / Kartoffelbaumkuchen ^{agh} € 22,90

Tournedos vom Rinderfilet / Trüffelschaum
Frühlingsgemüse / gebratener Spargel / Schupfnudeln ^{ga} € 25,40

Schweinelende mit Petrellahaube / Frühlingsgemüse / Schupfnudeln ^{agj} € 19,60

Kalbsschnitzel / Bratkartoffeln / Preiselbeeren / Frühlingsgrün ^{gac2} € 23,90

Lammfilet / Rosmarin & Knoblauchnote / Kraftsoße von Madeira
zweierlei Bohnen / Gorgonzolagnocchi ^{agl} € 21,10

Spargel

Erster frischer deutscher Spargel mit einem kleinen Kalbsschnitzel
Sauce Hollandaise / neue Kartoffeln / ^{agc} € 25,90

Fisch

Zander- und Saiblingsfilet auf der Haut gebraten / Safranschaumsoße
rote Rüben / Stampf mit Limettennote ^{adg} € 19,90

Der saisonale Genuss & das Gold der Lofoten:
Skreifilet- der Kabeljau in Höchstform / Hummerrahm mit Limettennote
frischer Blattspinat florentine / Kirschtomaten / gefüllte Gnocchi ^{abdg} € 19,20

Süße Verführungen

Vanilleeiscrème mit einem Espresso ^{g,11a} € 4,20

Kugel Walnusseis mit Bailey`s ^{agl} € 4,20

Limettenjoghurtmousse / Pistazieneis ^{acgh} € 7,90

Hausgemachter Apfelstrudel / Vanillerahm / Cremissimo-Eiscrème ^{gah} € 6,90

Kaffeecrème brûlée im Duett mit cremigem Marc de champagne- Eis ^{cag,11,l} € 8,30

Vorweg und zu unseren Vorspeisen servieren wir Ihnen Brot ^a mit Aufstrichen*.

Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass wir uns erlauben,

bei Nachbestellung € 2,60 zu berechnen.

Unser Menü für April



Aperitifempfehlung: „Negroni“ ^{l,1} € 5,90

Terrine vom Schwarzfederhuhn & Spargel / marinierte Senflinsen ^{agjb}

Riesengamba à la nage / Mousseline von Markerbsen ^{ga}

Kalbssteak / Trüffelschaum / gebratener Spargel
Frühlingsgemüse / Kartoffelbaumkuchen ^{ag}

Limetten-Joghurt Mousse / Beerenconfit / Birnenperlen ^{ag}

€ 54,00



Küchenzeiten: 12.00 – 13.30, 18.00 bis 21.00 Uhr

Hinweis: Da wir je nach Einkauf unsere Karte täglich ein wenig anpassen könnten, kann es vorkommen, dass diese Karte nicht immer aktuell ist. Wir bitten um Ihr Verständnis.