

# Menü



## Vorspeisen

<b>Jahreszeitlicher Salat</b> <b>vegan</b> mit Sprossen, Gurke, Tomate, Radieschen, Croûtons und Kräuterdressing	<b>5,50 Euro</b>
<b>Land und Meer</b> Inspiration aus unserer Küche mit zwei Fisch- und zwei Fleisch-Komponenten dazu verschiedene Leckereien	<b>14,00 Euro</b>
<b>Carpaccio vom Pommernrind</b> mit Kapernäpfel, Parmesan, Pinienkernen und Wildkräutern	<b>12,00 Euro</b>
<b>Tatar vom norwegischen Lachs</b> mit Wildkräutersalat und Safran- Mayonnaise	<b>12,00 Euro</b>
<b>Grillgemüse Variation</b> <b>vegan</b> mit Pilzen, eingelegten Oliven, Tomaten, Paprikapaste und Ciabatta	<b>9,00 Euro</b>

## Suppen

### **Klassische Festtagssuppe**

Klare Geflügelbrühe mit eigener Einlage, Markbällchen, Spargel, Eierstich, kleinem Gemüse und Fadennudeln

**6,00 Euro**

### **Wildkräutersüppchen vegetarisch**

mit Zuckererbsen, Radieschen und Croutons

mit Nordseekrabben

mit Holsteiner Katenschinken

5,50 Euro

8,50 Euro

7,00 Euro

### **Fruchtige Curry Kokossuppe vegan**

mit feinem Wok Gemüse und geröstetem Sesam

**7,00 Euro**

### **Schaumsüppchen vom Muskatkürbis vegan**

mit gerösteten Kernen und schwarzem Öl

(Nur in den Monaten Oktober bis Februar)

**7,00 Euro**

## Zwischengerichte

<b>Feine Spaghetti <i>vegetarisch</i></b> mit gehobeltem Trüffel und Weißweinschaum	<b>11,50 Euro</b>
<b>Jakobsmuschel</b> mit Gegrilltem Lauch und Burgunderschaum	<b>10,50 Euro</b>
<b>Geschmortes Kalbsbäckchen</b> auf getrüffeltem Kartoffelmousseline	<b>11,50 Euro</b>
<b>Gratinierter Bio-Ziegenkäse</b> mit gerösteten Nüssen, Wildkräutern und Balsamico	<b>8,50 Euro</b>

## Sorbets

Zitronen-Sorbet <b>vegan</b>	5,50 Euro
Cassis-Sorbet <b>vegan</b>	6,00 Euro
Limetten-Sorbet <b>vegan</b>	5,50 Euro
Passionsfrucht-Sorbet <b>vegan</b>	6,00 Euro

mit Prosecco oder alkoholfreiem Prisecco aufgegossen

## Kinderessen

<b>Schnitzelchen vom Landschwein</b> mit Erbsen-Möhren-Gemüse und Pommes Frites	7,50 Euro
<b>Nudeln mit Tomaten Soße <b>vegetarisch</b></b>	5,50 Euro
<b>Nudeln mit Bolognese Soße</b>	6,50 Euro
<b>Fischstäbchen mit Erbsen, Möhren Gemüse und Pommes</b>	6,50 Euro
<b>Cheese Burger\Pommes</b>	6,50 Euro

## Hauptgänge

<b>Tranchen von der Gänsebrust</b> auf Rotkraut, Soße, Kartoffelklößen und Semmel-Butter (Nur in den Monaten November bis Januar)	<b>26,00 Euro</b>
<b>Rinderfilet unter der Trüffelkruste</b> mit kräftiger Rosmarin Jus, Grillgemüse Bündchen und Kartoffel- Senfpüree	<b>26,00 Euro</b>
<b>Bentheimer Schweinefilet</b> mit Hollandaise, grünem Spargel und Kartoffelgratin	<b>24,00 Euro</b>
<b>Barbarie Entenbrust</b> mit Pfefferrahmsoße, Speck-Bohnenbündchen und Kartoffel-Parmesanschnitte	<b>24,00 Euro</b>
<b>Gebratener Hirschrücken</b> mit sautierten Waldpilzen, Steckerrübenpüree und Kroketten	<b>26,00 Euro</b>
<b>Linsen Tortellini <i>vegan</i></b> mit Selleriepüree, wilder Brokkoli, Möhren, Staudensellerie und Ratatouille	<b>19,50 Euro</b>
<b>Auf der Haut gebratenes Zanderfilet</b> mit Burgunderschaum, cremigem Gemüse Risotto und Nordseekrabben	<b>26,00 Euro</b>
<b>Norwegisches Lachsfilet mit Eismeer-Shrimps</b> mit Dijonsenf Soße, Spinatgemüse, Pinienkernen und Kartoffelmousseline	<b>24,00 Euro</b>
<b>Filet vom Loup de Mer mit Hummertranche</b> Krustentierjus, feinen Gemüse Julienne, Pass Piere und Selleriepüree	<b>26,00 Euro</b>

Bitte suchen Sie sich maximal zwei Hauptgänge zur Wahl aus.

## Desserts

<b>Dessertvariation</b> kreativer Streifzug durch unsere Pâtisserie	11,00 Euro
<b>Zweierlei Mousse au Chocolat</b> mit Schokoladenerde, Fruchtgel, Minze und Waldbeeren	8,00 Euro
<b>Tiramisu</b> mit weißem Schokoladeneis	8,00 Euro
<b>Hausgemachtes Sorbet <b>vegan</b></b> Dreierlei Fruchtsorbet mit Beeren	6,50 Euro
<b>Bremer rote Grütze</b> mit Vanilleeis aus Wilstedt und Sahne	6,50 Euro
<b>Käse Teller</b> Variation vom Käsebrett mit Feigensenf, Nüssen und Trauben	10,00 Euro

Selbstverständlich stellen wir Ihnen auch ein individuelles Menü zusammen, sprechen Sie uns gerne an, wir beraten Sie gerne. Sollten Sie Fragen zu Lebensmittelunverträglichkeiten haben, beraten wir Sie persönlich. Selbstverständlich ist eine Allergen-Kennzeichnungsliste jederzeit vor Ort einsehbar.