

Abendkarte

ab 16:00 Uhr

Menü

Maronen Schaumsuppe Orangen - Chili Reduktion hausgebeizte Entenbrust oder Rote Bete Tatar gelbe Bete Orange Veta - <i>vegan</i> -			12.50 15.00
♦ ♦ ♦			
Gebratenes Filet vom Zander marinierte Gurke Land-Ei geräucherte Shrimps Drillinge Meerrettich oder Brust & Keule von der Oldenburger Landente - <i>regional</i> - Apfel - Rotkohl Grünkohl Kartoffelklöße Orangensauce			34.00 38.00
♦ ♦ ♦			
Zartbitter Schokoladen Mousse Kardamom Pflaumen Haselnuss Puder Gewürz Crumble			12.50
	2 Gang Menü		45.00
	3 Gang Menü		56.00
	Hauptgang Ente	+ 4.00	
♦ ♦ ♦			
Austern - <i>Irische Oysri Nr. 2</i> - marinierte Schalotten Zitrone Kräuter Baguette	½ Dutzend 1 Dutzend		24.00 42.00
Herbstlicher Salat - <i>geschmorter Chicorée Frisée Radicchio</i> - Orangendressing eingelegte Rosinen karamellisierte Nüsse Ziegenfrischkäse			18.50
Rinder Tatar 150 g gebeiztes Eigelb Pommes Julienne Trüffel Mayonnaise			22.00
Pasta Pappardelle mit Trüffel Wintertrüffel Schwarzwurzel Ragout Wildkräuter Grana Padano			25.00
Ragout vom Brandenburger Hirsch Waldpilze Semmelknödel Preiselbeer Schmand			28.50
Gegrilltes Rinderfilet Pommes Anna zweierlei Bohne - <i>Prinzessbohnen & getrüffelt Püree</i> - Schalotten Jus	200 g 300 g		38.00 44.00
Französische Käsevariation karamellisierte Nüsse Feigen Senf - <i>Fougerus Munster Comté Morbier Reblochon</i> -	3 Sorten 5 Sorten		14.00 18.00
Informationen zu Allergenen bieten wir in einer separaten Karte an			
♦ ♦ ♦			
Aperitif / Cocktail			
Limoncello Sprizz - <i>Prosecco de Veneto Limoncello Soda frische Minze</i> -			9.80
Grapefruit Sprizz - <i>Prosecco Campari Martini Rosso Pink Grapefruit Rosmarin</i> -			11.50
Espresso Martini - <i>Wodka Kahlua Espresso</i> -			11.50
Lyre's Amalfi Sprizz Alkoholfrei - <i>Lyre's Italian Spritz Th. Henry Tonic Orange</i> -			9.80
Unsere Weinempfehlung aus Deutschland			
Weiße	Grauer Burgunder Qvinterra QbA Weingut Kühling-Gillot Rheinhessen	Gl. 0.1 l Fl. 0.75 l	6.50 45.00
Rot	Spätburgunder TRADITION Weingut Bergdolt Reif & Nett Pfalz	Gl. 0.1 l Fl. 0.75 l	5.80 40.00