

Unser Gourmetmenü

*Hausgebeiztes Eismeersaiblingsfilet mit einer
Apfel-Gurkencreme und blauen Chips*

kleines Kalbstatar mit Kartoffelschaum

Sorbet von der Himbeere

*Lammcarre auf Ratatouillegemüse mit
Rosmarinkartoffeln*

*Baumkuchen Waldbeerschnitte mit
hausgemachtem Buttermilcheis*

Menüpreis 65,00 €

Vorspeisen

*Gratinierter Ziegenkäse mit kleinem
Wildkräutersalat, frischen Himbeeren
und Walnüssen* 14,00 €

*Hausgebeiztes Eismeersaiblingsfilet mit einer
Apfel-Gurkencreme und blauen Chips* 13,50 €

*Variation von der Karotte mit
gebratenem Kaninchenfilet* 14,50 €

*Kalbstatar vom Kalbsfilet mit
Kartoffelschaum* 18,00 €

*kleines Omelett von Büsumer Krabben,
mit gebratener Blutwurst* 14,50 €

Suppen

Unsere Bouillabaise (kleiner Fischeintopf)
12,00 €

Französische Zwiebelsuppe 8,00 €

Fleischgerichte

*in Honig glasierte Barbarie Entenbrust mit
Karotten-Ingwerpüree und Bäckerinkartoffeln*
23,00 €

*Original Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken,
mit Kartoffel-Gurkensalat und Preiselbeeren*
23,00 €

*Lammcarre auf Ratatouillegemüse mit
Rosmarinkartoffeln*
28,00 €

*Rib Eye Steak mit Trüffelpommes,
Trüffelmayonaise und kleinem Salat*
29,00 €

*Gebratene Kalbsleber Berliner Art,
mit Kartoffelpüree und Röstzwiebeln*
21,00 €

Frisches aus Fluss und Meer

*Schnitte vom Skrei (Winterkabeljau) auf
Kartoffelpetersilienpüree mit jungen Erbsen
und Pommerysenfsoße 29,00 €*

*Gebratenes Doradenfilet im Bouillabaisesud
mit Basmati-Wildreis 22,00 €*

*Für Allergiker geben wir auch weiterhin gern
persönlich über die einzelnen Inhaltsstoffe
Auskunft,
oder fragen Sie uns nach dem separaten
Allergenordner.*

Unsere süßen Verführungen

Trilogie von hausgemachten Sorbets 9,00 €

Verena's Schokolade küsst Pistazie 11,00 €
(Kleine Symphonie rund um die Schokolade)

*Baumkuchen-Waldbeerschnitte mit
hausgemachtem Buttermilcheis* 11,00 €

Axel's Cheesecake mit Himbeercouli 6,50 €

Käse

*Französischer Käse mit einer Auswahl an
Fruchtsenfsorten* 10,00 €