



Lunchmenü

3-Gang Menü (Vorspeise-Hauptgang-Dessert)
zusätzlich Amuse bouche und Friandise

Kalte Vorspeisen oder Suppe

Mild geräucherte Taubenbrust
an mariniertem Lauch, Maronencreme und Xerves Vinaigrette

oder

Gebeizte Jakobsmuschel und Gelbflossen Thunfisch
auf Salat von schwarzem Reis mit Sultaninen und geröstetem Blumenkohl

oder

Kartoffel-Süppchen
mit frischem Majoran und sautiertem Rehfilet

Hauptgerichte

Auf der Haut gebratenes Rotbarschfilet
auf Safran-Kürbis-Risotto
dazu Chicorée, Kürbiskerne und Granatapfel
€ 29,00 mit Vorspeise oder Dessert
€ 35,00 als 3-Gang-Menü

Glasierte Entenbrust
an Petersilienwurzelpüree,
Rotkraut, Apfel und Rosenkohlblätter
€ 36,00 mit Vorspeise oder Dessert
€ 42,00 als 3-Gang-Menü

Mit Zitrone und Piment konfiertes Kabeljaufilet
an zweierlei vom Fenchel
mit Dill, Forellenkaviar und Brandade-Dauphine
€ 38,00 mit Vorspeise oder Dessert
€ 44,00 als 3-Gang-Menü

Seeteufel
an einem Duett von Brokkoli
dazu ein Champions-Radieschen-Salat
und Mais
€ 40,00 mit Vorspeise oder Dessert
€ 46,00 als 3-Gang-Menü

Gratinierter Kalbsrücken
auf Bohnengemüse
mit Pancetta, Pinienkernen und Buchenpilzen
dazu Kartoffelgratin
€ 44,00 mit Vorspeise oder Dessert
€ 50,00 als 3-Gang-Menü

Dessert

Zimt Panna Cotta
mit eingelegten Mandarinen und Schokoladensorbet

oder

Mandel-Blondie
an Cassissauce, Amaretto-Schaum und Birnensorbet



Kalte Vorspeisen

Knackiger Feldsalat mit Kartoffeldressing mariniert, dazu Croutons und Speck		€ 20,00
Mild geräucherte Taubenbrust an mariniertem Lauch, Maronencreme und Xerves Vinaigrette		€ 26,00
Gebeizte Jakobsmuschel und Gelbflossen Thunfisch auf Salat von schwarzem Reis mit Sultaninen und geröstetem Blumenkohl		€ 26,00
Gänsestopfleber-Terrine mit Gewürztraminergelee und Brioche		€ 30,00
Irische Felsenaustern mit Chesterbrot, Zitrone und Schalottenvinaigrette	3 Stück 6 Stück	€ 11,90 € 23,50

Suppen

Kartoffel-Süppchen mit frischem Majoran und sautiertem Rehfilet		€ 10,50
Süppchen vom Hokkaido Kürbis dazu marinierte Büsumer Krabben		€ 10,50

Zwischengerichte

Sellerie-Risotto mit Schwarzen Nüssen, Winter-Portulak und Pecorino		€ 22,00
Jakobsmuschel auf Graupenrisotto mit Kalbskopf und Trüffel		€ 28,00
Gebratene Entenstopfleber an Kürbis und Flowers Sprouts		€ 36,00



Hauptgerichte

Auf der Haut gebratenes Rotbarschfilet
auf Safran-Kürbis-Risotto
dazu Chicorée, Kürbiskerne und Granatapfel € 29,00

Glasierte Entenbrust
an Petersilienwurzelpüree, Rotkraut, Apfel
und Rosenkohlblätter € 36,00

Mit Zitrone und Piment konfiertes Kabeljaufilet
an zweierlei vom Fenchel mit Dill, Forellenkaviar
und Brandade-Dauphine € 38,00

Seeteufel
an einem Duett von Brokkoli
dazu ein Champions-Radieschen-Salat und Mais € 40,00

Gratinierter Kalbsrücken
auf Bohnengemüse mit Pancetta, Pinienkernen
und Buchenpilzen, dazu Kartoffelgratin € 44,00

Ab zwei Personen

Châteaubriand
an gebratenen Schwarzwurzeln, Holunderbeeren
und kleinem Spinatknödel pro Person € 48,00

Dessert

Variation von hausgemachtem Sorbet
mit frischen Früchten und Chutneys € 16,00

Zimt Panna Cotta
mit eingelegten Mandarinen und Schokoladensorbet € 17,50

Mandel-Blondie
an Cassissauce, Amaretto-Schaum und Birnensorbet € 17,50

Französischer Käse vom Wagen € 14,00