



CARPACCIO VOM RINDERFILET
MIT RUCOLA , PARMESAN
BALSAMICO UND TRÜFFELÖL

*

MEDITERRANE FISCHSUPPE
EDELFISCHFILETS MIT GARNELEN
IN PIKANTEM GEMÜSE-TOMATEN-SUD
MIT KNOBLAUCH UND KRÄUTER

*

ZWISCHENGANG
ROSA GEBRATENE BARBARIE ENTENBRUST
AUF MARINIERTEM FELDSALAT
MIT MANGOSPALTEN

*

FILET VOM WEISSEN HEILBUTT GEDÜNSTET
AUF BLATTSPINAT MIT RIESLINGSOSSE
UND PETERSILIENKARTOFFELN

*

CREPE GEFÜLLT MIT HEIDELBEEREN
DAZU VANILLEEIS UND SAHNE

5 GANG MENÜ 55,00 €

4 GANG MENÜ (OHNE ZWISCHENGANG) 44,00 €

3 GANG MENÜ (OHNE ZWISCHENGANG UND KALTER VORSPEISE) 36,00 €



HAUSGEBEIZTER GRAVED LACHS
MIT HONIG-SENF-DILL-SOSSE
AN BLATTSALATEN

*

GETRÜFFELTE KARTOFFELSUPPE
MIT
NORDSEEKRABBen

*

ZWISCHENGANG
JACOBSMUSCHEL GEGRILLT
AUF EINER KRÄUTER-KNOBLAUCH-SOSSE
DAZU BAGUETTE

*

RINDERFILET „FLORENTINER ART“
IN BLÄTTERTEIG GEBACKEN,
GEFÜLLT MIT BLATTSPINAT AUF MORCHELRAHMSSOSSE

*

OMAS WARMER SCHOKOLADENKUCHEN
MIT VANILLEEIS UND SAHNE

5 GANG MENÜ 52,00 €

4 GANG MENÜ (OHNE ZWISCHENGANG) 43,00 €

3 GANG MENÜ (OHNE ZWISCHENGANG UND KALTER VORSPEISE) 35,00 €



NORDSEEKRABBen,
GERÄUCHERTER LACHS UND FORELLE
MIT SAHNEMEERRETTICH,
BAGUETTE UND BUTTER

*

STEINPILZ CONSOMMÉ
MIT
GEFÜLLTER PIROGGE

*

ZWISCHENGANG
WARMES GEBEIZTES SEETEUFELFILET
AUF GEMÜSE-JULIENNE, IM
KARTOFFELNEST

*

HIRSCHRÜCKENMEDAILLONS ROSA GEGRILLT
AUF WILDPREISELBEERSOSSE
MIT APFELROTKOHL UND KARTOFFELKROKETTEN

*

ROTWEIN BIRNE
MIT
WALNUSS EIS UND SAHNE

5 GANG MENÜ 58,00 €

4 GANG MENÜ (OHNE ZWISCHENGANG) 49,00 €

3 GANG MENÜ (OHNE ZWISCHENGANG UND KALTER VORSPEISE) 40,00 €



SCHEIBEN VON GEGRILTEM THUNFISCH
AN BLATTSALATEN IN HIMBEERDRESSING

*

LEGIERTE OCHSENSCHWANZSUPPE
MIT CURRYSAHNE
UND BLÄTTERTEIGSTANGE

*

ZWISCHENGANG
SEEZUNGENRÖLLCHEN GEDÄMPFT
AUF KREBSSOSSE , FLUSSKREBS
UND WILDREIS

*

BARBERIE ENTENBRUST ROSA GEBRATEN
AUF PFEFFER-KIRSCH-SOSSE
MIT GRÜNEM SPARGEL UND KARTOFFELKROKETTEN

*

CREME CARAMEL
MIT ORANGEN-WHISKY-SOSSE
UND ORANGENFILETS

5 GANG MENÜ 56,00 €

4 GANG MENÜ (OHNE ZWISCHENGANG) 46,00 €

3 GANG MENÜ (OHNE ZWISCHENGANG UND KALTER VORSPEISE) 35,00 €



PARMASCHINKEN
AN
MELONENFÄCHER UND BLATTSALATEN

*

KAROTTEN-APFELRAHMSUPPE
MIT LEICHTER INGWER-CHILI NOTE
UND GEBACKENEM GARNELENSPIESS

*

ZWISCHENGANG
ENTENLEBER IN ROTWEIN UND SCHALOTTEN
AN
KARTOFFEL-SELLERIE-STAMPF

*

GEBRATENE EDELFISCHFILETS
(STEINBUTT , LACHS , ZANDER)
MIT SAUCE HOLLANDAISE , ZUCKERSCHOTEN
UND PETERSILIENKARTOFFELN

*

PFEFFERMINZ PARFAIT
IM MARZIPANMANTEL AUF HIMBEERMARK

5 GANG MENÜ 49,00 €

4 GANG MENÜ (OHNE ZWISCHENGANG) 41,00 €

3 GANG MENÜ (OHNE ZWISCHENGANG UND KALTER VORSPEISE) 33,00 €



CARPACCIO VOM LACHS UND SEETEUFEL
MIT RUCOLA UND PARMESAN,
MARINIERT MIT LIMONEN-BALSAMICO

*

KLARE TOMATEN CONSOMMÉ
MIT BASILIKUMKLÖSSCHEN, TOMATENFLEISCH
UND BLÄTTERTEIGSTANGE

*

ZWISCHENGANG
RIESENGARNELEN GEBRATEN
AUF ERDBEER-PFEFFER-SOSSE
MIT KNOBLAUCH BAGUETTE

*

HALBE WILDENTE
MIT ROSMARINJUS, ANANASWEINKRAUT
UND KARTOFFEL-SPECK-PÜREE

*

MASCARPONE CREME
MIT FRISCHEN SAISONALEN FRÜCHTEN

5 GANG MENÜ 52,00 €

4 GANG MENÜ (OHNE ZWISCHENGANG) 43,00 €

3 GANG MENÜ (OHNE ZWISCHENGANG UND KALTER VORSPEISE) 33,00 €



NORDSEEKRABBENCOCKTAIL
„KLASSISCH“
MIT COCKTAILSOSSE , BAGUETTE UND BUTTER

*

HOCHZEITSSUPPE
RINDERKRAFTBRÜHE MIT FLEISCHKLÖSSCHEN,
GEMÜSE UND EIERSTICH

*

ZWISCHENGANG
LACHSMEDAILLON GEGRILLT
AUF GEMÜSESTREIFEN , DILLSOSSE
UND REISTIMBAL

*

RINDERFILET IM GANZEN ROSA GEBRATEN
MIT SAUCE BEARNAISE , GEMÜSEAUFWAHL
UND HERZOGIN KARTOFFELN

*

HEISSE HIMBEEREN
MIT
VANILLEEIS UND SAHNE

5 GANG MENÜ 51,00 €

4 GANG MENÜ (OHNE ZWISCHENGANG) 44,00 €

3 GANG MENÜ (OHNE ZWISCHENGANG UND KALTER VORSPEISE) 35,00 €