

STANDARD

VORSPEISEN

Tomatenessenz mit Ricottaklößchen	9,50 €
Gebackener Ziegenkäse mit Pflücksalat	14,50 €
Geräucherter Thunfisch mit Apfel und Fenchel	16,50 €
Steaktatar mit Mixed Pickles und Wachtelei	16,50 €

ZWISCHENGERICHTE

Limonen-Ricotta Ravioli mit Chicorée	14,50 €	16,50 €
Safranrisotto mit Calamaretti	14,50 €	18,50 €
Hannoversches Zungenragout	16,50 €	22,50 €

HAUPTGERICHTE

Maispoularde mit Tomaten, Oliven und Polenta	22,00 €
Kalbsleber mit Apfel, Salbei und Kartoffelpüree	24,00 €
Kalbsschnitzel mit Sc. Béarnaise, saisonalem Gemüse und Risoleekartoffeln	28,00 €
Rinderfilet mit Balsamicoemulsion, grünen Bohnen und Rosmarinkartoffeln	36,00 €

DESSERTS

Sorbet mit Früchten	7,50 €
Mousse au chocolat	8,50 €
Crème Brûlée	8,50 €



EMPFEHLUNGSMENU

Jakobsmuschel 18,50 €
mit roh mariniertem Gemüse
und Estragonvinaigrette

* * *

Krustentieressenz 9,50 €
mit Rotgarnele und grünem Gemüse

* * *

Steinpilzravioli 18,50 €
mit Blattspinat und Sommertrüffel

* * *

Nordseesteinbutt 36,00 €
mit Pfifferlingen, Spiegelei
und Kartoffelpüree

* * *

Lammrücken und toskanisches Ragout 36,00 €
mit Bohnen, Tomate
und Polenta

* * *

Délice de Bourgogne 14,50 €
mit Sauerkirschen und Mandeln

* * *

Sommerbeeren „Pavlova“ 9,50 €
mit Bitterschokolade und Himbeersorbet

7 - Gang 95,00 €

5 - Gang (ohne Ravioli und Käse) 75,00 €



VEGAN

Bunte Tomaten
mit Falafelcrumble
und Joghurtvinaigrette 14,50 €

* * *

Champignonrahmsuppe
mit Trüffelcroûtons 9,50 €

* * *

Gefüllte Paprika mit Baba Genoush,
grünen Bohnen
und Rosmarinkartoffeln 24,00 €

* * *

Zitronensorbet mit Erdbeersalat
und Haferflorentiner 9,50 €

3 – Gang Vegan 42,00 €
4 – Gang Vegan 49,00 €

Da wir ausschließlich frische Produkte verwenden, können wir selbstverständlich auf Allergien, Unverträglichkeiten und individuelle Vorlieben reagieren. Bitte sprechen sie uns an.

Alle Preise inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer.

