



Januar bis März

Vorspeisen

Jahreszeitlicher Salat

Bunter Vorspeisensalat mit Pinienkernen und Balsamico Dressing

Käse/Traube/Salat

Gratinierter Bio Ziegenkäse mit Rosmarin-Honig, gerösteten Nüssen, marinierten Trauben und feinem Salat

Land und Meer

Inspiration aus unserer Küche mit zwei Fisch- und zwei Fleisch-Komponenten
(+3€)

Rind/Parmesan

Tatar vom Rinderfilet mit Parmesanhippe, Kräuteremulsion, Wachtelei und Kapern
(+2€)

Lachs/Zander/Limone

Carpaccio von Lachs & Zander mit Limettenvinaigrette, Kaviar und feinem Salat
(+2€)

Suppen & Zwischengerichte

Klassische Festtagssuppe

Klare Geflügelbrühe mit eigener Einlage, Markbällchen, Spargel, Eierstich, kleines Gemüse und Fadennudeln

Bete/Muschel/Mandel

Kartoffel-Rote Bete-Süppchen mit Jakobsmuschel, Zitronengrasspieß und gerösteten Mandelsplintern

Ente/Kartoffel/Pilz

Hausgemachter Enten-Kartoffelraviolo mit Shiitake und Waldpilzfond
Als Vorspeise +2€

Lachs/Kürbis/Möhre

Gebeizter Gewürzlachs mit Kürbispüree, süß-sauren Möhren und Wermutschaum
Als Vorspeise +2€



Hauptgang

Rind/Gemüse/Senf

Filet vom Pommernrind mit kräftiger Rosmarin-Jus, Grillgemüsebündchen und
Kartoffel- Senfpüree
(+4€)

Schwein/Gemüse/Pfannkuchen

Gebratenes Filet vom Landschwein mit Hollandaise, Gemüsebouquet und
Kräuter-Pfannkuchen

Poularde/ Gemüse/Risotto

Gebratene Maishähnchenbrust mit konfierten Tomaten, Zucchini und Gemüse Risotto

Hirsch/Sellerie/Spitzkohl

Glasierter Hirschrücken, Selleriepüree, getrüffelter Spitzkohl und Baumkuchen
(+2€)

Zander/Linsen/Mangold

Auf der Haut gebratenes Zanderfilet mit Burgunderschaum, glasiertem Kartoffel-
Linsengemüse und Mini-Mangold
(+2€)

Lachs/Gurke/Bete

Norwegisches Lachsfilet unter der Kräuterhaube auf Dill-Gurkengemüse und
Kartoffel-Rote-Bete-Püree

Heilbutt/Muscheln/Tagliatelle

Filet vom weißen Heilbutt mit Safranschaumsoße, Miesmuscheln und Gemüse-Tagliatelle
(+3 €)

Risotto/Kürbis/Käse

Cremiges Kürbis-Risotto mit gegrilltem Gemüse, Weißweinschaum und
gebackenem Ziegenkäse



Dessert

Dessertvariation

Kreativer Streifzug durch unsere Patisserie
(+3€)

Crème Brûlée

Schokoladen Crème Brûlée mit Cassis-Eis und Zwergorangen
(+1€)

Tiramisu

Hausgemachtes Tiramisu mit Mandelmacaron und Praline
(+2€)

Beeren/Vanille

Bremer Rote Grütze mit Vanilleeis

Käse Teller

Variation vom Käsebrett mit Feigensenf und Nüssen
(+2€)

Als Drei Gang 33,00€

Als Vier Gang 43,00€ inkl. Sorbet

Als Fünf Gang 53,00€ inkl. Gruß und Sorbet

Sehr geehrte Gäste, wir behalten uns vor, den Gruß aus der Küche und das Sorbet nach Wahl der Küche fest zu legen.

Sollten Sie Spezielle Wünsche oder Fragen zu Lebensmittelunverträglichkeiten haben, berät Sie unser Küchenchef gerne persönlich.