



**April bis Juni**

## **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 Limetten Vinaigrette, Kaviar und feinem Salat  
(+2€)

## **Suppen & Zwischengerichte**

### **Klassische Festtagssuppe**

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

### **Spargel/Spargel**

Cremesuppe vom weißen Spargel mit grünem Spargelragout und Croutons

### **Schwein/Pilz**

Hausgemachter Pulled Pork Raviolo mit Shiitake und Waldpilzfond  
Als Vorspeise +2€

### **Jakobsmuschel/Erbse/Kräuter**

Gebratene Jakobsmuschel mit Erbsenpüree, Zuckerschotensalat und Kräuterschaum  
Als Vorspeise +2€



## **Hauptgang**

### **Rind/Gemüse/Senf**

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

### **Schwein/Spargel/Kartoffel**

Gebratenes Filet vom Landschwein mit Hollandaise, Spargel (Grün & Weiß) und La Ratte Kartoffeln

### **Poularde/ Spargel/Risotto**

Gebratene Maishähnchenbrust mit konfierten Tomaten, und Spargel-Risotto

### **Zander/Krabbe/Spinat**

Auf der Haut gebratenes Zanderfilet mit Burgunderschaum, Nordsee Krabben und Spinat-Risotto  
(+2€)

### **Lachs/Spargel/Kartoffel**

Norwegisches Lachsfilet mit Hollandaise, Spargel (Grün & Weiß) und La Ratte Kartoffeln

### **Seeteufel/Erbse/Gnocchi**

Gebratenes Seeteufelfilet mit Erbsenpüree, süßen Erbsen, Zuckerschoten und Sepia Ravioli  
(+3€)

### **Risotto/Spargel/Käse**

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



## **Dessert**

### **Dessertvariation**

Kreativer Streifzug durch unsere Patisserie  
(+3€)

### **Crème Brûlée**

Vanille Crème Brûlée mit Erdbeereis und Beeren  
(+1€)

### **Tiramisu**

Hausgemachtes Erdbeeren Tiramisu mit Mandelmacaron und Praline  
(+2€)

### **Beeren/Vanille**

Bremer rote Grütze mit Vanilleeis und Soße

### **Käse Teller**

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

Als Drei Gang Menü 33,00€

Als Vier Gang Menü 43,00€ inkl. Sorbet

Als Fünf Gang Menü 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 festzulegen.

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