



Oktober bis Dezember

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, Wachtel Ei 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

Kürbis/Wachtel

Schaumsuppe vom Muskatkürbis mit Wachtelroulade, gerösteten Kernen und schwarzem Öl
Als Vorspeise +1€

Gans/Kartoffel/Pilz

Hausgemachter Gänse-Kartoffel Raviolo mit Shiitake und Waldpilzfond
Als Vorspeise +2€

Steinbutt/Schwarzwurzel/Krustentier

Medaillon vom Steinbutt auf Schwarzwurzelgemüse und Krustentierschaum
(+3€)



Hauptgang

Rind/Gemüse/Senf

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

Schwein/Gemüse/Kartoffel

Gebratenes Filet vom Landschwein mit Hollandaise, glasiertem Romanesco, Mandeln und Kartoffel-Waldpilzschnitte

Hirsch/Rübe/Spitzkohl

Glasierter Hirschrücken, Butterrübenpüree, getrüffelter Spitzkohl und Kartoffel-Baumkuchen
(+2€)

Gans/Rotkohl/Maronen

Gewürz Gänsebrust mit zweierlei Rotkohl, Apfelmandelrahm und Kartoffelmaronenpüree
Ab dem Martinstag 11. November
(+4€)

Zander/Krabbe/Wakame

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

Lachs/Gurke/Bete

Norwegisches Lachsfilet unter der Kräuterhaube auf Tomaten-Lauchgemüse und Kartoffel-Rote-Bete-Püree

Steinbutt/Bouillion/Krebs

Auf der Haut gebratenes Steinbuttfilet mit Krustentierschaum, Kartoffel-Bouillon-Gemüse und Flusskrebsschwänzen
(+4 €)

Risotto/Pilze/Käse

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



Dessert

Dessertvariation

Kreativer Streifzug durch unsere Patisserie
(+3€)

Crème Brûlée

Tonkabohnen Crème Brûlée mit Punscheis und Beeren
(+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 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.