

TAGESPEZIALITÄTEN

„Kulinarisch durch die Kalte Jahreszeit“

Winterlicher Feldsalat mit Rosenkohl und roter Bete
in warmer Kartoffel- Schnittlauch- Vinaigrette
und gebackenem Gänseleber Bonbon
€ 9,8 04

Cremesüppchen vom Bergmannsspargel
mit gratiniertem Würfel von der Sous vide gegarten Flugentenbrust
unter der Wasabi- Erdnuss- Kruste
€ 5,8 04

„Ofenfrischer knuspriger Flammkuchen“ **„ Von der Nordseeküste“**

mit Sauerrahm, marinierten Miesmuscheln und Lachswürfeln
knackigen Gemüsestreifen und roter Zwiebelkonfitüre
€ 9,9 04

„ Süße Leckerei“
mit süßem Sauerrahm und Zimt
roten Äpfeln, Bananen und Nuss Schokoladenstückchen
€ 7,9 04

„Lecker auch mal ohne Fleisch“

Ofen gebackene Spinat- Ricotta Cannelloni
in leichtem getrüffeltem Rahm mit Sonnen getrockneten Tomaten und
hausgemachtem Pesto mit Pinienkernen und reichlich Parmesan
€ 10,9 04

Gebratenes Kattegatt Kabeljaufilet **aus „nachhaltigem MSC Fischfang“**

auf Cassoulet von Miesmuscheln, weißen Bohnen und Panchetta
in orientalischem Curryschaum
und kleinen Schmorkartoffelchen mit schwarzem Sesam
€ 17,8 04

Sous vide gegarte Maispouardenbrust
auf karamellisiertem Rahmkraut
Pommery- Senfsoße und gebackenen Kartoffel- Walnusskrapfen
€ 16,9 04

In Morchelessenz pochiertes Filet vom Jungschwein
mit Espresso- Balsamessigglace
Ofen gebackener Strudel von Wintergemüse mit Vanille und Rahm
an herzhaftem Kartoffelpüree mit Schalotten und Kräutern
€ 19,8 04

„Ein Gourmet Klassiker“
Rückensteak vom Milchkalb au four
mit pikantem Kalbsragout und Holländischer Soße überbacken
geschwenktes Butter- Wintergemüse und Mandelbällchen
€ 20,8 04

„Warm und lecker“
Schokoladenriegel aus 71% Ecuador Schokolade
dazu gebackenem Winter Bratapfel mit Marzipan und Mandeln gefüllt
an süßem Glühwein Sabayon
€ 7,5 04