

Vorspeisen

*Bunte Blattsalate in Balsamico
mit gebratenem Dorschfilet 10,80 €*

*Schönberger Dorschfilet auf Frühlingszwiebeln
und Scampi mit Gurken in Safran 12,00 €*

*Strudel von Sommerpilzen
auf Rucola mit Parmesanspäne 10,60 €*

*Warmer Mozzarella im Parmerschinkenmantel
auf Spargelsalat 12,40 €*

Lachsforelle auf Salat von Kaiserschoten 11,80 €

Antipasti-Teller 9,90 €

*Carpaccio von der Putenbrust
in Thunfischsauce und Kapern 8,40 €*

Gebratene Maishuhnbrust mit bunten Blattsalaten 11,00 €

*Gegrillte Gambas auf warmen Römersalat
mit pikanter Mango-Paprika-Salsa 13,00 €*

*Warmer Ziegenkäse auf Rucola und gerösteten Pinienkernen
12,40 €*

Suppen

*Rahmsüppchen von der Frühlingszwiebel
mit rosa Beeren und Flechtklößen 8,70 €*

*Crèmesüppchen von Fjordlachs mit Conneloni
von Nordseekrabben 8,90 €*

*Crèmesuppe von der Kaiserschote
mit Katenschinkenklößen 8,40 €*

*Crèmesuppe von Muskatkürbis
mit Öl aus der Steiermark 8,60 €*

*Möhrensuppe mit Orangenfilets
und Blaumohnsahne 8,70 €*

Tomatenconsommé mit Basilikumklößen 8,70 €

*Boullion von Bauernente mit Spitzkohl
und Trüffel 8,90 €*

Crèmesuppe von Flusskrebse 8,90 €

Bärlauchcrèmesuppe mit Ziegenfrischkäse 8,80 €

Hauptspeisen

*Schweinefilet im Kräutermantel auf Pommeroy-Senfspiegel
mit Kohlrabi-Möhrengemüse und Kartoffelgratin 20,90 €*

*Barberie Entebrust auf Honig-Balsamicojus, mit
Sommergemüse und Kartoffelnusskrapfen 23,90 €*

*Maishähnchenbrust mit Kartoffel-Basilikum-Püree 20,60 €
und Gemüse der Saison*

*Lammhüfte unter einer Kräuterkruste an eigener Sauce
mit grünen Bohnen und Tomatenpolenta 23,90 €*

Lammschulter geschmort 19,80 €

*Rinderfilet auf Sauce Bernaise mit Gemüse der Saison
und Kartoffelgratin 31,80 €*

*Medaillons vom Damwild mit Portweinkirschen,
Wirsing und Kartoffel-Nusskrapfen 24,60 €*

*Poulardenbrust gefüllt mit Scampi und Blattspinat
auf Paprika-Zucchini-Gemüsegratin 20,40 €*

*Saltimbocca vom Kalb mit Cherrytomaten, grünen Bohnen
und Rosmarinkartoffeln 24,90 €*

*Zweierlei von hiesigem Reh an getrüffeltem Spitzkohl
und gebratenen Kartoffelklöß 26,60 €*

Dessert

Joghurt-Minze-Terrine mit frischen Himbeeren 8,80 €

Crème Catalana mit Passionsfruchtpüree 8,80 €

Feine Apfeltarte mit Krokantparfait auf Calvadospüree 8,90 €

Zweierlei vom Rhababer mit hausgemachtem Vanilleeis 8,90 €

Käsevariation mit Brotcroutons und Kürbischutney 9,80 €

*Buttermilch-Mousse mit Limonensirup
und Früchten der Saison 8,40 €*

*Schwarzes und weißes Mousse au chocolat
mit Mangokompott 8,90 €*

Dreierlei von der Erdbeere 9,60 €

Vanilleparfait mit frischen Erdbeeren 8,90 €

*Pina Colada-Parfait mit Ananas
und grünem Pfeffer 9,60 €*

*Warmer Mandel-Schokoladenkuchen mit Vanille-Eierliköreis
9,40 €*

*Wir hoffen, Ihnen gefallen unsere Vorschläge und
verbleiben mit freundlichen Grüßen*