

SUPPE

Eutiner Fisch Consommé Gemüsestreifen Garnele	9,00€
Sellerie – Apfel Suppe mit Croutons Walnuss Schaum	8,50 €

VORSPEISEN & SALATE

Asiatisches Rindertartar Rucola Lauchzwiebeln Chili Ingwer	12,50 €
Frittierter Ziegenkäse Honig Nüsse Himbeeren Frisée	13,50 €
Marktfrischer Salatteller Mandarinen-Vinaigrette	8,00 €
Großer Salatteller Mandarinen-Vinaigrette	11,00 €
mit gebratenen Garnelen	15,00 €
mit gebratenen Tranchen von der Entenbrust	15,00 €

HAUPTGERICHTE

Schwarzer Heilbutt auf Wakame & Gurken	25,00 €
Wakame-Algen Gemüse Julienne Sesam Drillinge Teriyaki	
Lachsfilet mit Rosmarin - Cashewkern Kruste	25,00 €
Zweierlei Spitzkohl Fächerkartoffeln Kräuteröl	
Rosa gebratenes Kalbsfilet	33,00 €
Kartoffelgratin Portwein Jus Fingermöhren	
Geschmorte Wildschweinbäckchen	29,00 €
Kartoffelpüree Rosenkohl mit Semmelbrösel Portweinjus	
Hirschrücken an Thymianjus	30,00€
Dauphine Kartoffeln Eiszapfen	
Kartoffel Gnocchi in Salbei - Butter	25,00 €
Butter Salbei Pinienkerne frittiertes Rucola	
Risotto mit getrockneten Tomaten & Basilikum	25,00 €
Gehobelter Parmesan Pinienkerne frittiertes Rucola	
Rote Bete Mille-feuille mit Quinoa & Fliederbeer-Schalotten	25,00 €
Bunter Quinoa Balsamico Schalotten	

DESSERT

Creme Caramel	8,50 €
Quarkknödel auf Portweinpflaumen	8,50 €
Orangen – Nougat Mousse im Krokant Mantel	8,50 €

KINDERGERICHTE

Pommes Frites <small>2,3,c,g</small> Mayonnaise Ketchup	5,00 €
3 Mini Pan Cakes <small>a,c,g</small> Apfelkompott	8,00 €
Hähnchen Crossies <small>a,c,g</small> Pommes	8,50 €