

à la carte

Vorspeise

Tatar vom Simmentaler Rinderfilet

Kartoffelstroh / Schalotten / Sardellen / Kapern
- 22 €

Tatar vom schottischen „Label Rouge Lachs“

Kartoffelrösti / Kräuterschmand
- 22 €

Jakobsmuschel & Garnele unter Nusskruste

Couscoussalat / Tomaten-Kokossauce
- 22 €

Ofensuppe

Tomate / Paprika / Erdnuss / Brot Chip
- 10 €

In Tempura gebackene Zucchiniplüte

Avocado / Teriyaki-Sauce
- 18 €

Salat der Saison

Ziegenkäse / Honig / Thymian
geröstete Kerne / Balsamico
- 20 €



Hauptgang

Filet vom Steinbutt

Kartoffel-Bärlauchpüree / wilder Broccoli
Hollandaise
- 42 €

Oldenburger Barbarie-Entenbrust

Kartoffelgratin / grüner Spargel
- 32 €

Filet vom Simmentaler Rind

Kartoffel-Selleriestampf / grüner Spargel
Hollandaise
- 46 €

Gebackene Ofenkartoffel

sautierte Mini-Champignons
Kräuterschmand / Auberginenkaviar / Bärlauch
- 26 €

Gnudi

Ricotta-Gnocchi / geschmolzene Tomaten
Basilikum-Pesto
- 26 €



Nachtisch

Französischer Kuh- und Ziegenkäse

Trauben / Fruchtbrot / Feigensenf - 18 €

Schokolade Humboldt

Küchlein / Parfait / Mousse - 14 €

Vanille Crème brûlée - 11€

Ganache

Olivenöl / Meersalz - 6 €

Dessertwein

Sauternes PETIT GUIRAUD 2020 5cl	9 €
Graham 10 Y Tawny Port 5 cl	9 €
Graham 20 Y Tawny Port 5 cl	18 €

