

Aperitif

0,1l Prinz von Salm „La Principessa“ Rosé Sekt	9,50 €
0,1l Prosecco Superiore DOCG Valdo	8 €
0,15l ODE Ruby Wood Tonic	11 €
0,2l PriSecco Cuvée Nr.23 Piccolo, alkoholfrei	12 €
0,375l Louis Roederer Champagner - Collection 243	60 €
0,375l Louis Roederer Champagner - Rosé 2016	75 €
0,15l Pampelle Spritz	10 €
0,15l Ramazzotti Rosato Peach,	10 €

Vorspeisen / Suppen

Geschlagenes Carpaccio vom Rinderfilet

Pilz-Trüffeltapenade / Parmesan Wildkräutersalat
I 23 €

Tatar vom schottischen Label Rouge Lachs

Kartoffelrösti / Kräuter-Schmand
Forellenkaviar I 22 €

Salat der Saison

Ziegenkäse / Honig / Thymian

geröstete Kerne / Balsamico

oder

Parmesan

geröstete Kerne / Balsamico I 20 €

Wildfang Garnelen unter Nusskruste

Couscous Salat
Krustentiersauce I 23 €

Ofensuppe

Tomate / Paprika / Erdnuss / Brot Chip I 10 €

Wachtelconsommé

Pfannkuchenstreifen / Julienne-Gemüse I 12 €

Weinempfehlung

2024 Spätburgunder Rosé

Weingut Weedenborn / Rheinhessen I 8 €



Hauptgänge

Kalbs Cordon bleu

Serrano-Schinken / Mozzarella
Kartoffelpüree / Gemüse | 33 €

Filet vom Iberico-Schwein

grüner Spargel / Kartoffel-Selleriestampf
Hollandaise | 36 €

Rücken vom Salzwiesenlamm

Gewürzkräuterkruste / Kartoffelgratin
Grüne Bohnen / Thymianjus | 42 €

Seeteufel-Medaillon

Kartoffel-Selleriestampf / Broccoli
Karotten-Korianderjus | 36 €

Rinderfilet (Black-Aberdeen)

Risoleekartoffeln / gebratene Pfifferlinge
Nussbutter-Broccoli / Portweinjus
Hollandaise | 48 €

+ gebratene Gänseleber | 12 €

Oldenburger Barbarie Entenbrust

Wildreis / Broccoli / Orangen-Thymianjus
| 34 €

Gnudi

Ricotta-Gnocchi / geschmolzene Tomaten
Basilikum-Pesto | 12 € / 22 €

Dessert

Vanille Crème brûlée | 11 €

Schokolade Humboldt

Küchlein / Parfait / Mousse | 14 €

Bitterschokoladen Ganache

Fleur de Sel / Olivenöl | 6 €

Französischer Kuh- und Ziegenkäse

Trauben / Fruchtbrot / Feigensenf | 18 €

Weinempfehlung

2021 Mas D'Andrum 

Grenache & Syrah
Weingut Mas D'Andrum | 9 €

Dessertwein 5cl

- Graham 10 Y Tawny Port | 8 €
 - Graham 20 Y Tawny Port | 17 €
 - 2023 Sauternes / Château Guiraud | 8 € 
- Sémillon & Sauvignon Blanc, edelsüß

