

APERITIF

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

VORSPEISEN

Gebratene Oldenburger Entenbrust
marinierte Pfirsiche / Spitzpaprika-Crème
Belugalinsen | 18 €

Tatar vom schottischen Label Rouge Lachs
Kartoffelrösti / Kräuter-Schmand
Forellenkaviar | 18 € | 22 €

Salat der Saison
Ziegenkäse / Honig / Thymian
geröstete Kerne / Balsamico | 17 € | 20 €
oder
Parmesan
geröstete Kerne / Balsamico | 17 € | 20 €

Geschlagenes Carpaccio vom Rinderfilet
Pilz-Trüffeltapenade / Belper Knolle | 18 € | 23 €

Ofensuppe
Tomate / Paprika / Erdnuss / Brot Chip | 7 € | 10 €

Weinempfehlung 0,15l

2023 BIO Cuvée Rosé „Edition Hase“
Cabernet Sauvignon, Merlot & Syrah
Weingut Kühling-Gillot | 8 €

Alle Speisen mit zwei Preisangaben können als kleine Portionen angeboten werden /
bei den Gerichten ohne zweite Preisangabe ist dies leider nicht möglich.



HAUPTGÄNGE

Kalbs Cordon bleu

Serrano-Schinken / Mozzarella
Kartoffel-Püree / Gemüse | 33 €

Filet vom Iberico-Schwein

grüner Spargel / Kartoffel-Selleriestampf
Hollandaise | 26 € | 36 €

Rücken vom Salzwiesenlamm

Gewürzkräuterkruste / Kartoffelgratin
Grüne Bohnen / Thymianjus | 30 € | 42 €

Hirschkalbsrückensteak

Kräuter-Seitlinge / Kartoffel-Selleriestampf
grüne Bohnen / Portweinjus | 30 € | 42 €

Rinderfilet (Black-Aberdeen)

Risolée-Kartoffeln / gebratene Pfifferlinge
Nussbutter-Broccoli / Portweinjus
Hollandaise | 34 € | 48 €

+ gebratene Gänseleber | 12 €

Rinderbäckchen

Tagesgemüse / Bramata
Pflaumen-Schwarzteeputee | 20 € | 30 €

Gnudi

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

DESSERT

Matcha-Vanille Crème brûlée | 11 €

Schokolade Humboldt

Küchlein / Parfait / Mousse | 15 €

Französischer Kuh- und Ziegenkäse

Trauben / Fruchtbrot / Feigensenf | 18 €

Weinempfehlung 0,15l

2022 Le Volte dell' Ornellaia

Cabernet Sauvignon, Sangiovese, Merlot

Weingut Ornellaia / Toskana | 12 €

Dessertwein 5cl

Graham 10 Y Tawny Port | 8 €

Graham 20 Y Tawny Port | 17 €

2023 Sauternes

Sémillon & Sauvignon Blanc, edelsüß

Château Guiraud | 8 €

Alle Speisen mit zwei Preisangaben können als kleine Portionen angeboten werden /
bei den Gerichten ohne zweite Preisangabe ist dies leider nicht möglich.

