

Aperitif Empfehlung

Mittagsmenü von

12.00-14.00 Uhr

Abendmenü:

17.30 bis 19.45 Uhr

und ab 20 Uhr

Cremant de Loire, brut rosé, Chapin & Landais
0,1l € 8



Weihnachtsmenü

Hausgebackenes Brot & Dreierlei Dips

**

Tatar von Thunfisch und Lachs
marinierte Ringelbeete / Wasabimousse / Sesamcracker

€ 15

oder

Carpaccio vom Rinderfilet
geschmorter Trevisanosalat mit Honig und Roquefortcreme

€ 15

oder

Vegetarische Sushirolle mit grünem Spargel

€ 10



Rosa gebratene Damwildkeule
gezupfte Rosenkohlblätter mit Damkalbsleberragout
Rote Beete-Bretzelknödel mit Walnüssen / glasierte Birne

€ 28

oder

Zander und Saibling im Strudelteig gebraten
cremiger Wirsing / Hummer-Kokossauce

€ 26

oder

Gebratene Rote-Beete-Bretzelknödel mit Walnüssen
Champagnerkraut-Espuma, Birne und kross gebackene Wirsingblätter

€ 18

oder

1/2 deutsche Flugente, knusprig aus dem Ofen, mit Rotkohl, Klößen und Sauce

€ 25

Schokolademousse-Kuppel mit Kalamansi € 8

oder

Luftige Zitronencreme mit Eierliköreis und flambiertem Eischnee € 8

oder

Käsevariation von der Holsteiner Käse Manufaktur Backensholz € 12

