

STANDARD

VORSPEISEN

Tomatenessenz mit Ricottaklößchen	9,50 €
Gebackener Ziegenkäse mit Pflücksalat	14,50 €
Geräucherter Thunfisch mit Apfel und Fenchel	16,50 €
Steaktatar mit Mixed Pickles und Wachtelei	16,50 €

ZWISCHENGERICHTE

Limonen-Ricotta Ravioli mit Chicorée	14,50 €	16,50 €
Safranrisotto mit Calamaretti	14,50 €	18,50 €
Hannoversches Zungenragout	16,50 €	22,50 €

HAUPTGERICHTE

Maispoularde mit Tomaten, Oliven und Polenta	22,00 €
Kalbsleber mit Apfel, Salbei und Kartoffelpüree	24,00 €
Kalbsschnitzel mit Sc. Béarnaise, saisonalem Gemüse und Risoleekartoffeln	28,00 €
Rinderfilet mit Balsamicoemulsion, grünen Bohnen und Rosmarinkartoffeln	36,00 €

DESSERTS

Sorbet mit Früchten	7,50 €
Mousse au chocolat	8,50 €
Crème Brûlée	8,50 €



EMPFEHLUNGSMENU

Kürbissalat
mit Jakobsmuschel
und Teriyakivinaigrette

18,50 €

* * *

Trüffelcremesuppe
mit Artischockencroûtons

9,50 €

* * *

Steinpilzravioli
mit Blattspinat und Pfifferlingen

18,50 €

* * *

Nordseesteinbutt
mit Bouillabaisse-Jus,
Ratatouille und Kartoffelpüree

36,00 €

* * *

Reh – kurzgebraten und Schmorrfleischcannelloni
mit Wachholderjus, Preiselbeeren
und Herbstgemüse

36,00 €

* * *

Brie de Meaux
mit Birnen, Feigen und Nüssen

14,50 €

* * *

Karottenkuchen
mit Crème Chantilly und Cassissorbet

9,50 €

7 - Gang

95,00 €

5 - Gang (ohne Ravioli und Käse)

75,00 €



VEGAN

Gebackenes Herbstgemüse
mit Petersilie, Walnuss
und Mandelmilchkäse 14,90 €

* * *

Pastinakencremesuppe
mit Speckcroûtons 9,50 €

* * *

Tempeh „Pacora“
mit Pilzrahmsauce und Preiselbeeren,
Spitzkohl und Trüffelpolenta 24,00 €

* * *

Zwetschgencrumble mit Mousse au Chocolat
und Stachelbeersorbet 9,50 €

3 – Gang Vegan 42,00 €
4 – Gang Vegan 49,00 €

Da wir ausschließlich frische Produkte verwenden, können wir selbstverständlich auf Allergien, Unverträglichkeiten und individuelle Vorlieben reagieren. Bitte sprechen sie uns an.

Alle Preise inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer.

