

Menue Empfehlung

Salz / Pfeffer / Olivenoel / Brot

Amuse Bouche

I

Gänseleber als Terrine und gebraten

mit Ananas und Cumberlandsauce

oder

Ananasscheiben mit Räucheraal,

Speckvinaigrette und Salatherzen

II

Wallerterrine

im Wirsingmantel in Nussbutter

III

Winterkabeljaufilet (Skrei)

in Kräutersauce und Ofenkartoffeln

IV

Petersilienwurzelsuppe mit Petersilienschaum und

Perlhuhnbruststreifen

V

Roastbeef und Kalbsbäckchen

in Aromaten, Gelbe- & Rote Beete, Knollensellerie

VI

Dessert von der weißen Schokolade und Limette

6 Gang mit Gänseleber 73,00 €

6 Gang mit Räucheraal 69,00 €

5 Gang mit Gänseleber (Waller o .Skrei) 63,00 €

5 Gang mit Räucheraal (Waller o. Skrei) 59,00 €

I

Petersilienwurzelsuppe

mit Petersilienschaum und Perlhuhnbruststreifen

oder

Miesmuscheln im Safransud

und Tomaten-Knoblauchbaguette

II

Leber und Ragout von der Ente,

Quatre Epice Sauce, Rotkohl und Filoteig

III

Zweierlei vom Jungschwein,

Code Bellota Sauce, Paprikaröllchen und geschmorten Zwiebeln

IV

Nougatmousse

mit marinierten Äpfel, Boskop Apfel Sorbet und Rungel

4 Gang 49,00 €

3 Gang (ohne Leber) 39,00

Vorspeisen & Zwischengänge

Gänseleber als Terrine und gebraten mit Ananas und Cumberlandsauce 21,00

Ananasscheiben mit Räucheraal, Speckvinaigrette und Salatherzen 15,00

Miesmuscheln im Safransud und Tomaten-Knoblauchbaguette 15,00

Petersilienwurzelsuppe mit Petersilienschaum und Entenbrustscheiben 9,50

Rotbarbenfilet in Thymian-Rosmarin-Sauce mit Safranrisotto und Fingerkarotten 16,00

Safran-Chicoree mit Kirschtomaten und gebratener Garnele 16,00

Fenchel aus dem Salzteig mit Zanderfilet, Waldhonigsauce und Karottencreme (45 min)15,00

Leber und Ragout von der Ente, Quatre Epice Sauce, Rotkohl und Filoteig 18,00

Tranche vom Steinbuttfilet auf Speckbohnen und Birne 16,00

Hauptgänge

Winterkabeljaufilet (Skrei) in Kräutersauce und Ofenkartoffeln 23,00

Zweierlei vom Jungschwein, Code Bellota Sauce, Paprikaröllchen und geschmorten Zwiebeln 25,00

Roastbeef und Kalbsbäckchen in Aromaten, Gelbe- & Rote Beete, Knollensellerie 26,00

Kalbskarree in Aromaten, Kräuterjus, Kartoffelwürfel und Grillgemüse 27,00

Dessert

Nougatmousse mit marinierten Äpfel, Boskop Sorbet und Rumgel 9,50

Dessert von der weißen Schokolade und Limette 9,50

Käseteller vom **Maitre Affineur Waltmann** 11,00