

Unser Spargel – Menü

Mit Zitronengras hausgebeizte Fjordforelle mit Wasabi – Dipp,
und Salat vom weißen und grünen Spargel

Aufgeschlagenes Spargel – Schaumsüppchen
mit Prosciutto – Frühlingslauch – Klößchen

Gegrilltes Kalbsfilet mit Burgunderjus,
deutschem Stangenspargel, Sauce Hollandaise und Kartoffelgratin

Kleine Auswahl französischer Rohmilchkäse

Eton Mess von
Rhabarber / Baiser / Buttermilchschaum / Erdbeersorbet

Menü 5 – Gang: € 88,00

Menü 4 – Gang (ohne Käse): € 77,00

Menü 3 Gang (ohne Suppe und Käse): € 66,00

Unsere Weinempfehlung:

2022 Pierre Marchand & Fils, Loire

Pouilly Fumé (Sauvignon blanc)

0,1 l € 6,00 / 0,2 l € 9,00 / 0,75 l € 32,00


2016 Philippe Courrian, Languedoc

Château Cascadais – Corbières

0,1 l € 6,00 / 0,2 l € 9,00 / 0,75 l € 32,00

Vorspeisen


Kleiner Feldsalat mit Birnen, karamellisierten Walnüssen
und gehobeltem Parmesan  € 11,00

Karamellisierter Ziegenfrischkäse auf Rucola – Salat
mit feinem alten Balsamico und Cassis – Feigen  € 14,00

Mit Zitronengras hausgebeizte Fjordforelle mit Wasabi – Dipp,
und Salat vom weißen und grünen Spargel € 19,00

„Vitello Tonnato“
Tranchen von rosa gebratenem Kalbsfilet / Thunfischsauce /
Kapern / Wildkräutersalat € 20,00

Suppe

Aufgeschlagenes Spargel – Schaumsüppchen  € 11,00
mit Prosciutto – Frühlingslauch – Klößchen

Fischgerichte

Gegrilltes Filet vom Fluss – Zander mit Rieslingschaum,
gefülltem Fenchel und handgemachten Gnocchi € 33,00

Norwegisches Kabeljaufilet mit deutschem Stangenspargel,
Sauce Hollandaise und Butterkartoffeln € 39,00


Fleischgerichte

Gratinierte Medaillons vom Iberico – Schweinefilet
mit Pilzen in Rahm und hausgemachten Bandnudeln € 26,00

Rosa gebratener Lammrücken mit Belugalinsen,
confierten Kirschtomaten und Risolée – Kartoffeln € 35,00

Gegrilltes Kalbsfilet mit Burgunderjus, deutschem
Stangenspargel, Sauce Hollandaise und Kartoffelgratin € 41,00

Vegetarisch

Deutscher Stangenspargel mit Sauce Hollandaise
und Butterkartoffeln  € 22,00

Dessert

<i>Dessertvariation „Renoir“</i>	€ 14,00
Zweierlei Mousse au chocolat / Passionsfrucht – Parfait / Bourbon Vanille Crème brûlée / Cassis – Sorbet	
Eton Mess von	€ 12,00
Rhabarber / Baiser / Buttermilchschaum / Erdbeersorbet	
Mousse au chocolat von Zartbitter – und Vollmilch Valrhona Schokolade mit Früchtebuket	€ 11,00
Sorbet – Variation	€ 11,00
Dreierlei Eis mit Sahne	€ 11,00
Käse von Maître Affineur Waltmann	€ 16,00
Kleine Auswahl französischer Rohmilchkäse	

Unsere besondere Empfehlung zum Käse & Dessert

Graham's Six Grapes Port 5 cl € 6,50

Warme Getränke

Tasse Kaffee Crème	€ 3,50
Milchkaffee / Cappuccino / Latte Macchiato	€ 4,20
Espresso	€ 3,50
Doppelter Espresso	€ 4,90
Kännchen Darjeeling Ambootia* (FTGFOP)	€ 6,00
Kännchen Ostfriesen Blatt-Mischung (Assam FOP)	€ 6,00
Kännchen Famous Earl Grey (FOP)	€ 6,00
Kännchen Sunshine Lady - aromatisiert mit Mango-Maracuja (FOP)	€ 6,00
Kännchen Grüner Tee Indian Greenleaf* (KGFOP1)	€ 6,00
Kännchen Roibos Caramel	€ 6,00
Kännchen Kräutertee Bergkräuter* oder Nana-Minze*	€ 6,00
Kännchen Früchtetee "Frisch & Frech" (Waldbeere)	€ 6,00

**aus ökologischem Anbau*