

3-Gang-Menü nach Wahl zusammengestellt 30 Euro

(Vorspeise, Hauptspeise, Dessert)

Vorspeisen

<i>Gemischte Blattsalate mit Kernöl-Vinaigrette und Karamell-Nüssen (V)</i>	6,00 €
<i>Gebackene marinierte rote Bete mit Ziegenkäse, Walnuss und Chicorée (V)</i>	8,50 €
<i>Vitello Heilbutto, rosa gebratenes Kalbsroastbeef auf einer Crème mit geräuchertem Heilbutt und knusprigen Kapern</i>	10,50 €
<i>Lachstatar mit rohem Spargel und Brunnenkresse</i>	10,50 €
<i>Pulpo-Terrine mit knusprigem Schweinebauch, Paprika-Orangensalat und Oliven-Vinaigrette</i>	11,50 €
<i>Spargel-Consommée mit Pilzravioli</i>	8,50 €

Hauptspeisen

<i>500g Heidespargel vom Hof Strampe mit Kartoffeln, zerlassener Butter oder Hollandaise (V)</i>	16,50 €
<i>zusätzlich mit Katenschinken von Basedahl (im Menü 2,00€ Aufschlag)</i>	20,00 €
<i>2 Maischollen mit Baby-Leaf-Brotsalat mit Pancetta und gehobelten Artischocken in Orangenvinaigrette</i>	17,50 €
<i>Safran-Risotto mit gebratenem Kabeljau, wildem Spargel und Balsamico</i>	18,00 €
<i>Backendl von der Maishähnchenbrust mit Kernöl-Kartoffelsalat, Dill-Gurkensalat, Spitzkohl-Slaw und Blattsalaten</i>	17,00 €
<i>Entrecôte vom Kalb, (ca 180g) mit gerösteten bunten Beten aus heimischem Anbau und Sauerampfer-Kartoffelpüree (im Menü 3,00€ Aufschlag)</i>	21,00 €

Desserts

<i>Topfenknödel auf Vanille-Rhabarberkompott (V)</i>	7,00 €
<i>Frischkäse-Mohn-Mousse mit Erdbeeren (V)</i>	7,00 €
<i>Käseauswahl</i>	
<i>Auswahl handwerklich hergestellter Käse aus Norddeutschland. Beschreibungen umseitig</i>	
<i>klein (3 Sorten nach Wahl/Menü)</i>	8,50 €
<i>groß (6 Sorten)</i>	13,00 €

Vegetarische Gerichte sind mit einem (V) gekennzeichnet -

3 Gang Menu Vegetarisch 25 Euro

Wir akzeptieren keine Kreditkarten. EC-Karten mit PIN nehmen wir aber gerne entgegen.

Wir kochen frisch, wie es sich gehört.

Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass es daher bei großem Andrang zu Wartezeiten kommen kann.