

VORSPEISEN

Tandoori gegarter Kalbstafelspitz
auf marinierten Kaiserschoten
und Mini-Möhren
€16

🌱 VEGAN

Palmenherzensalat mit Papaya,
Granatapfel
und Kaffir-Limonenblätter
€16

In Vanille marinierte Garnelen
auf Spinatsalat und mariniertem Spargel
€28

Geschichtetes von Gänseleber,
geräuchertem Aal und grünem Apfel
€29

Auswahl an Vorspeisen
vom Küchenchef für 2 Personen
€31

SUPPEN UND ZWISCHENGERICHTE

Oxtail mit
eigenem Fleisch,
Gemüseperlen
und Portwein
€11

Zitronengras-
Currysuppe mit
im Tempurateig
gebackenem
Gemüse - 🌱 VEGAN
€9,50

Tatar vom
Thunfisch auf
lauwarmen
Speckbohnen und
Teriyakisauce
€22

Lauwarm
geräuchertes
Wildlachs-
medaillon auf
grünem Spargel
€18

Pochiertes Ei
auf Wasser-
spinat und
Rotweinbutter
€16

HAUPTGERICHTE

Gegrilltes Kalbskotelett mit Knoblauch-Pimentjus,
mediterraner Gemüsepfanne und gebackenen Kartoffeln
€30

Kross gebratene Entenbrust auf Preiselbeerjus,
Apfelweißkohl und Macairekartoffeln
€22

Gebratenes Filet und Fischstäbchen vom Zander
auf Rahmsauerkraut mit Champagnersauce und Kartoffeln
€29

Ragout von Sot-l'y-laisse und Hummer auf
gegrilltem Fenchel mit Orangensauce
€39

Bulgur-Linsenpfanne mit Tahinasauce, Kräuter-Fenchelsalat
und Süßkartoffelstäbchen - 🌱 VEGAN
€20

DESSERT

Bretonisches Sablé mit
Haselnusscreme, Apfel
aus dem Alten Land
und Tonkabohneneis
€13

Unsere „Birne Helene“
mit Schokoladencreme,
pochierter Birne
und Vanilleeiscreme
€14

Käseauswahl vom
Backensholzer Hof
€15

Kugel Eis oder
Sorbet
€4