

Mein Menü

Mousse vom Räucheraal mit zweierlei Bete und Kartoffelschaum

*

Suppe vom Kleinnettstedter Senf mit Dill-Eierstich

*

Gefüllter Rücken und Ragout vom Kaninchen mit Karottenallerlei und jungen Erbsen

*

Gebackenes Apfel-Mandelküchlein mit Kardamomeis und Preiselbeeren

3 Gänge 37,00 € 4 Gänge 45,00 €

Vorspeisen und Suppen

Verschiedene Blattsalate in hellem Balsamicodressing mit marinierter Schwarzwurzel und Brotchips 7,00 €

*

Endiviensalat mit Taboulé und Granatapfelkernen 10,00 €

*

Rosa Kalbfleisch mit roter Mojo, gebackenem Fenchel und Basilikum 12,00 €

*

Mousse vom Räucheraal mit zweierlei Bete und Kartoffelschaum 14,00 €

*

Schwarzwurzelsuppe mit Rotwurst Wan Tan 8,50 €

*

Suppe vom Ziegenkäse mit Honigcroutons 8,50 €

*

Suppe vom Kleinnettstedter Senf mit Dill-Eierstich 8,50 €

Von Fisch und Fleisch

Glacierte Lachsforelle mit Rahmkohlrabi und Chorizo-Nudelrisotto 21,00 €

*

Gebratener Skrei mit Parmesanspinat, Rotweinbutter und Gnocchi 23,00 €

*

Rosa gebratene Lammhüfte mit zweierlei Zwiebel, Saubohnen und Kartoffelgratin 23,00 €

*

In Balsamico geschmortes Rinderbein mit Petersilienwurzel und Pilzknödel 22,00 €

*

Gefüllter Rücken und Ragout vom Kaninchen mit Karottenallerlei und jungen Erbsen 24,00 €

Vegetarisch

Ravioli von der Marone mit Radicchio, Birne und Schüttelbrot 16,00 €

*

Karottenallerlei mit Petersilienwurzel, jungen Erbsen und Gnocchi 16,00 €

Käse und Dessert

Kleine Variation von französischen Rohmilchkäse mit Trauben 10,00 €

*

Marinierter Bergkäse mit Ofentomate und altem Balsamico 10,00 €

*

Brie de Meaux mit Trüffel im Crepe gebacken 10,00 €

*

Mousse und Cremé Brûléé von belgischer Schokolade mit Tonkabohneneis 12,00 €

*

Mousse von Rhabarber und Joghurt mit geschmortem Rhabarber und seinem Eis 12,00 €

*

Gebackenes Apfel-Mandelküchlein mit Kardamomeis und Preiselbeeren 12,00 €