

# Unsere Menüs

## · Esslibris ·

### VITELLO TONNATO VOM SOUS-VIDE GEGARTEN KALBSRÜCKEN

mit konfierten Garnelen, eingelegten Senfkörnern, Kapernäpfeln und Frisée

### CRÈMESÜPPCHEN VON PETERSILIENWURZELN

mit Quiche von Räucherlachs und Porree

### „KIR ROYAL“

### OLDENBURGER ENTENBRUST MIT GESCHMORTEM PAK CHOI

an Sesam-Gnocchi mit eingelegten Physalis und Portweinjus

### TÖRTCHEN VON MANGO, NOUGAT UND PISTAZIEN

mit Passionsfrucht-Crème brûlée und Schokoladenparfait

ALS 3-GANG-MENÜ OHNE SUPPE UND SORBET: 81,00 €

ALS 5-GANG-MENÜ: 98,00 €

## · 100 % Vegan ·

### CARPACCIO VON WEISSEN CHAMPIGNONS

in Balsamico-Marinade mit Guacamole, Wildkräutersalat und Rauchmandeln

### SÜPPCHEN VON SELLERIE UND APFEL

mit gepufftem Quinoa und Falafel

### „KIR ROYAL“

### GESCHMORTER FENCHEL MIT CREMIGER POLENTA

an Oliven, Orangen, Cashewkernen und Petersilienöl

### BIRNEN-TARTE MIT ZIMTMOUSSE

Walnuss-Panna Cotta und Quittencoulis

ALS 3-GANG-MENÜ OHNE SUPPE UND SORBET: 59,00 €

ALS 5-GANG-MENÜ: 72,00 €

## Vorspeisen

### AROMATISCH

CROUSTILLANT VON MANCHEGO-KÄSE, WALNÜSSEN UND CRANBERRIES  
mit Trauben-Pinienrelish und Babyspinat

19,00 €

### BEFLÜGELT

TÖRTCHEN UND PRALINE VON DER GÄNSELEBER  
mit Zwetschgenröster, Portweingelee, Butterbrioche und Schokolade

32,00 €



+ unsere Empfehlung dazu  
Lustau East India Solera Sherry 5cl

7,00 €

### GAUMENFREUDEN

VITELLO TONNATO VOM SOUS-VIDE GEGARTEN KALBSRÜCKEN  
mit konfierten Garnelen, eingelegten Senfkörnern, Kapernäpfeln und Frisée

24,00 €

### VEGGIE LOVE (VEGAN)

CARPACCIO VON WEISSEN CHAMPIGNONS  
in Balsamico-Marinade mit Guacamole, Wildkräutersalat und Rauchmandeln

18,00 €

## Suppen

### AUF DIE LÖFFEL (VEGAN)

SÜPPCHEN VON SELLERIE UND APFEL  
mit gepufftem Quinoa und Falafel

14,00 €

### AUS EINEM GUSS

CRÈMESÜPPCHEN VON PETERSILIENWURZELN  
mit Quiche von Räucherlachs und Porree

15,00 €

# Zwischengerichte

## FARBENFROH

RISOTTO MILANESE

mit Safran und Parmesan Crunch

19,00 €

## KLASSISCH GUT

GEBRATENER OCHSENSCHWANZ

auf jungem Spinat „à la Crème“ mit Trüffeljus und Wintertrüffel

24,00 €



+ mehr Trüffel  
am Tisch gehobelt pro g

7,00 €

# Hauptgerichte

## DAS GEHT IMMER

ZARTE OCHSENBÄCKCHEN AUF KARTOFFEL-RÖSTZWIEBELPÜREE

mit glasierten Karotten und Knusperspeck

39,00 €

## EIN KLASSIKER MAL ANDERS

OLDENBURGER ENTENBRUST MIT GESCHMORTEM PAK CHOI

an Sesam-Gnocchi mit eingelegten Physalis und Portweinjus

42,00 €

## VON DER WEIDE

BLACK ANGUS RINDERFILET MIT SPECK-APRIKOSEN

dazu Balsamico-Cipolline, Macaire-Kartoffeln und Kalbsglace

49,00 €

## WILD GEFANGEN

SKREI-FILET (WINTERKABELJAU VON DEN LOFOTEN)

auf Kartoffel-Endivienstampf mit bunten Beeten und Champagner-Senf-Sauce

42,00 €

## FISCH VERLIEBT

FILET VOM ATLANTIK-STEINBUTT

an Tomaten-Lauchfondue mit Safranrisotto und Champagnerschaum

52,00 €

## AUS DER GEMÜSEKISTE (VEGAN)

GESCHMORTER FENCHEL MIT CREMIGER POLENTA

an Oliven, Orangen, Cashewkernen und Petersilienöl

29,00 €

## Desserts

### HIMMLISCHER GENUSS

TÖRTCHEN VON MANGO, NOUGAT UND PISTAZIEN  
mit Passionsfrucht-Crème brûlée und Schokoladenparfait

17,00 €

### SPAZIERGANG DURCH DIE TSCHIFFLIK-GÄRTEN

DELICE VON APFEL  
Tahiti-Vanille und Mandeln

19,00 €

### FRUCHTIG FRISCH (VEGAN)

BIRNEN-TARTE MIT ZIMTMOUSSE  
Walnuss-Panna Cotta und Quittencoulis

17,00 €

## Käse

### SAVOIR VIVRE

FÜNF GEREIFTE FRANZÖSISCHE ROHMILCHKÄSE  
von Maître Affineur Waltmann  
mit hausgemachtem Chutney der Saison, Weintrauben,  
Walnüssen und Esslibris Brot

19,00 €

#### Kennzeichnung von Allergenen, Inhaltsstoffen und Restalkohol:

Fragen Sie nach der Karte mit allen Kennzeichnungen. Trotz aller Sorgfalt der Zubereitung: minimale Mengen von Alkohol können in Saucen noch enthalten sein. Ebenso können Allergen-Mengen noch am Teller oder den verwendeten Hilfsmitteln in der Küche haften. Bitte weisen Sie das Servicepersonal bei einer möglichen starken oder lebensbedrohlichen allergischen Reaktion darauf hin, damit das Küchenteam ein besonderes Augenmerk auf die Zubereitung Ihrer Speise richten kann.