

Aperitif und Weinempfehlung

Champagner de Saint Gall Brut Blanc de Blancs
0,1l - 10,50 €

2016er Riesling Tradition
Weingut Philipp Kuhn, Pfalz
0,75l - 26,00 €

2015er Jesuitengarten, Riesling Großes Gewächs
Weingut Geheimer Rat Dr. von Bassermann-Jordan, Pfalz
0,75l - 62,00 €

Menü 1

Bunter Sommersalat in Balsamicodressing
mit gerösteten Sonnenblumenkernen

Gemischter Fischteller in Hummersauce
auf feinen Nudeln

Panna Cotta vom salzigen Karamell
mit Birnensalat

33,00 €

Menü 2

Mediterraner Pulposalat
mit kanadischem Hummer

Seeteufelmedaillons
mit Aromaten gebraten

Passionsfruchtsorbet

Rehrücken mit frischen Pilzen
Schupfnudeln

Crottin de Chavignol
mit Oliven

Soufflierte Zwetschgen
mit Vanilleschaum, Mokka-parfait

83,00 €

ohne Seeteufel und Käse 55,00 €

Kalte Vorspeisen

Felsenaustern fines de claire auf Eis pro Stück 3,50 €

Hausgebeizter Lachs auf Reibekuchen, Dillsenfauce 13,50 €

Dreierlei vom holländischen Matjes 13,50 €

Avocadosalat mit Nordmeershrimps 13,50 €

Carpaccio vom Rinderfilet mit Basilikum und Pinienkernen 14,50 €

Wildkräutersalat in Himbeervinaigrette
mit gebratener Kalbsleber und Pfifferlingen 15,00 €

Gemischter Vorspeisenteller 16,00 €

Suppen

Tafelspitzbrühe mit Flädle 9,00 €

Kürbiscrèmesuppe mit Lachsklößchen 9,50 €

Geflügelconsommé mit Kräuterraviolis 11,50 €

Aufgeschlagene Hummersuppe mit Einlage 13,50 €

Warme Vorspeisen

Ochsenschwanzraviolis mit Basilikumschaum
und Parmesan 15,50 €

Gratin von Steinbutt, Hummer und King Prawns
auf Kaiserschoten 23,00 €

Fischgerichte

Nordsee Schollenfilets in Hummersauce
Basmati Reis 21,50 €

Dorade Royalefilet mit Aromaten gebraten
Kartoffeln vom Biohof Zahn 25,00 €

Zanderfilet mit frischen Pfifferlingen gebraten
feine Nudeln 31,00 €

Variation von Edelfischen mit Hummer in Safransauce
Wildreis 33,50 €

Vegetarisch

Reibekuchenlasagne mit Ratatouillegemüse
und Schafskäse 17,50 €

Hausgemachte Gnocchis mit frischen Pilzen
und Wurzelgemüse 19,00 €

Fleischgerichte

Kalbsnierenchen in Balsamicoessigsauce
Bratkartoffeln 21,50 €

Geschmortes Rehhäxle in Preiselbeerensauce
Serviettenknödel 21,50 €

Maispoulardenbrust in Cocos-Currysauce
Basmati Reis 23,50 €

Vitello Tonnato (Kalte Kalbfleischscheiben in Thunfischsauce)
mit mediterranem Kartoffelsalat 23,50 €

Rosa gebratene Entenbrust in Johannisbeerensauce
Schupfnudeln 25,00 €

Rinderbäckchen in Dornfeldersauce
Kartoffelroulade 25,00 €

Argentinisches Rumpsteak mit Kräutersenfkruste
Gratinkartoffeln 27,50 €

Rinderfiletstreifen in grüner Pfefferrahmsauce
handgeschabte Spätzle 31,50 €