

Speisekarte

Vorspeisen und Zwischengerichte

Gefüllte Perlhuhnbrust auf sautiertem Wintergemüse € 10,50

Tatar Klassisch € 18,50

Variation von der Jacobsmuschel € 14,50

Suppen

Hummerschaumsuppe mit Hummerravioli € 10,50

Ochschwanzconsommé mit pochiertem Wachtelei € 8,50

Hauptgänge

<i>Wilde Dorade „Grise“ auf Kürbisgratin, Tomatenconfit und Buillabaisseschaum</i>	€ 22,50
<i>Hirschrücken unter der Walnußkruste mit Roter Bete, Schwarzwurzeln und Trüffelpolenta</i>	€ 24,50
<i>Filet vom „Pommerschen Rind“ mit Wurzelgemüsegröstel und Rucola</i>	€ 27,50
<i>Wiener Schnitzel vom Milchkalb mit Röstkartoffeln und kleinem Beilagensalat</i>	€ 26,50

Dessert

Halbflüssiger Schokoladenkuchen

mit Orangeneis

€ 8,00

Törtchen von Espresso und Nougatparfait

mit Blutorange

€ 7,00

Südfrüchte in 3 Texturen

*(Bananenparfait, Passionsfruchtmousse mit weißer
Schokolade, Ananas- Passionsfruchtgranité)*

€ 7,00

Mangosorbet

€ 6,00

Auswahl von Französischem Rohmilchkäse

mit Feigensenf

€ 9,00

Auszug aus der Bistrokarte

*Blattsalate mit Tomaten, Gurken,
gerösteten Kernen und Balsamicovinaigrette* € 7,50

mit Putenbruststreifen € 18,50

mit Riesengarnelen € 14,50

Lachstatar mit Avocado und blauen Kartoffelchips € 10,50

Rote Betecremesuppe mit Estragoncreme fraiche € 6,00

Taglierini mit sautierten Riesngarnelen, € 16,50

Frühlingszwiebeln und Kichererbsen

Rumpsteak vom „US Beef“ € 24,00

mit geschmorten Schalotten und Lorbeerkartoffeln

Geschmortes Ochsenbäckchen € 19,00

auf Portweinspinat und Kartoffelpüree

Krosses Filet vom Elbezander € 19,50

auf Schwarzwurzelgemüse und Kräutergraupenrisotto