

## KARTE

### VORSPEISEN:

Klein/Große Portion

Salat von der Ente mit hausgeräucherter Brust,  
Leberparfait und Rillettes-Crostino  
dazu mariniertes grüne Bohnen Pariser Art 13,00/17,00

Hausgeräucherte Rübchen mit Topinambur-Creme, Frischkäse,  
Honig und Wacholder-Bröseln 11,00/15,50

### SUPPEN

Kräftige Bouillon von Freilandgockel und Weiderindern  
ein wenig asiatisch mit Shiitake, Sojasprossen,  
Chinakohl Glasnudeln und Geflügelklein 7,50/12,00

Tagessuppe 6,50/9,50

### ZWISCHENGERICHTE

Gewürz-Eierbandnudeln mit Ragout vom Milchzicklein 12,00/16,50

Gebackener Kräutersaitling auf geschmorten Schwarzwurzeln, Pastinakenpüree,  
Most-Reduktion und Steinpilzrahm 13,00/17,00

### HAUPTGERICHTE

Kleine Paella mit Safran, Muscheln, Garnelen, Venusmuscheln, Tintenfisch  
und Chorizo 19,00/26,00

Deichlammrücken rosa gebraten auf Kartoffel-Linsen-Stampf mit Mimolette-Käse,  
gerösteten Auberginen und Zucchini mit Minze,  
Paprikasaft und Lammjus gewürzt mit Zataar 22,00/34,00

Norddeutsches Färsen-Entrecôte mit Rosmarin-Würfel-Kartoffeln,  
Kräuterbutter, Bearnaise und kleinem Gemüse von Weißen Bohnen,  
Oliven, Artischocken und Paprika 34,00

Vegetarisch:

Sizilianischer Risotto „Primavera“ – mit Grünen Gemüsen und Pecorino,  
parfümiert mit Mandarine 12,00/16,50

Spaghetti „Aglio-Olio-Peperoncini“ mit Carolina Reaper –  
den schärfsten Chilis der Welt (Die man aber auch vorsichtig einsetzen kann) 10,00/14,00

### KÄSETELLER

Frischkäse, Asche-Pyramide und Saint Maure von der „Ziegerei“, Asendorf  
& Comté, Fontina und Mimolette; dazu Ciabatta, Grissini, Oliven  
und Senfrüchte 12,00/16,00

### DESSERT

Exotische Fruchtzubereitungen im „Vanille-Versteck“  
(Mango, Mandarine, Litschi-Sorbet, Rosa Grapefruit-Granité, Passionsfruchtgelee...) 10,00

Williamsbirnensorbet, Eierlikörmousse und Mandel-Krokanteiscreme  
auf Kürbis-Cantucci-Creme und pikanter Schokoladensauce 11,00

## MENÜ

Salat von der Ente mit hausgeräucherter Brust,  
Leberparfait und Rillettes-Crostino dazu marinerter Grüne Bohnen Pariser Art

\*

Kräftige Bouillon von Freilandgockel und Weiderindern ein wenig asiatisch mit Shiitake,  
Sojasprossen, Chinakohl Glasnudeln und Geflügelklein

\*

Gewürz-Eierbandnudeln mit Ragout vom Milchzicklein

\*

Deichlammrücken rosa gebraten auf Kartoffel-Linsen-Stampf mit Mimolette-Käse,  
gerösteten Auberginen und Zucchini mit Minze, Paprikasaft und Lammjus gewürzt mit Zataar  
ODER

Norddeutsches Färsen-Entrecôte mit Rosmarin-Würfel-Kartoffeln, Kräuterbutter, Bearnaise  
und kleinem Gemüse von Weißen Bohnen, Oliven, Artischocken und Paprika

ODER

Kleine Paella mit Safran, Muscheln, Garnelen, Venusmuscheln, Tintenfisch und Chorizo

\*

Kleiner Käseteller

ODER

Exotische Fruchtzubereitungen im „Vanille-Versteck“

(Mango, Mandarine, Litschi-Sorbet, Rosa Grapefruit-Granité, Passionsfruchtgelee...)

3 Gänge Suppe-Hauptgang-Käse/Dessert 36.-

3 Gänge Vorspeise-Hauptgang-Käse/Dessert 43.-

4 Gänge Vorspeise-Suppe-Hauptgang-Käse/Dessert 47.-

4 Gänge Vorspeise-Zwischengericht-Hauptgang-Käse/Dessert 52.-

5 Gänge Vorspeise-Suppe-Zwischengericht-Hauptgang-Käse/Dessert 66.-

- Alle Preise in EURO –

**Wenn Sie unter Allergien oder Unverträglichkeiten leiden: unsere Gerichte können Allergene wie Sellerie,  
Nüsse etc. enthalten – bitte sprechen Sie unsere Servicemitarbeiter an, vielen Dank**

## VEGETARISCHES MENÜ

Hausgeräucherte Rübchen mit Topinambur-Creme, Frischkäse,  
Honig und Wacholder-Bröseln

\*

Tagessuppe

\*

Gebackener Kräutersaitling auf geschmorten Schwarzwurzeln, Pastinakenpüree,  
Most-Reduktion und Steinpilzrahm

\*

Sizilianischer Risotto „Primavera“ – mit Grünen Gemüsen und Pecorino,  
parfümiert mit Mandarine

ODER

Spaghetti „Aglio-Olio-Peperoncini“ mit Carolina Reaper – den schärfsten Chilis der Welt  
(Die man aber auch vorsichtig einsetzen kann)

\*

Kleiner Käseteller

ODER

Williamsbirnensorbet, Eierlikörmousse und Mandel-Krokanteiscreme auf Kürbis-Cantucci-  
Creme und pikanter Schokoladensauce

3 Gänge 36.-

4 Gänge 47.-

5 Gänge 55.-