

KARTE

VORSPEISEN:

Klein/Große Portion

Ceviche von der Eismeer-Lachsforelle mit Fenchel, Ingwer und Staudensellerie; Süßkartoffel vom Grill

14,00/19,00

Gebackener Fontina-Käse auf Rotem Zwiebelconfit mit Linsen, Feldsalat und Radicchio in leichtem Gorgonzola-Dressing

12,00/17,50

SUPPEN

Spinatrahmsuppe mit Fischklößchen, Lachsforellenstreifen und Knoblauch-Croutons

7,50/12,00

„Tom Kha Gai“ – Curry-Kokossuppe mit knackig gegartem Wokgemüse, eingelegtem Ingwer und unserer milden Currymischung

6,50/9,50

ZWISCHENGERICHTE

Gewürz-Tagliatelle mit Bolognese vom Oterser Hirschkalb und Parmesan

12,50/17,50

Kleine Portion frittierte Grünkohl mit Herbsttrompeten, Champignons, Pilzrahm, Mostreduktion und Forellen-Caviar (auf Wunsch vegetarisch)

17,00

HAUPTGERICHTE

Tagesfisch-Filet auf pikantem Blattspinat mit Champignonrahm, Curry-Butter und Rote Bete-Bandnudeln

19,00/26,00

½ ausgelöste, gefüllte Vierländer Freilandente klassisch- mit Rosenkohl, Rotkohl, Kartoffelkloß und caramelisierten Calvados-Maronen

34,00

„Rinderbraten“ –Sanft gegartes Schaufelstück von der norddeutschen Färsen in Rotweinsauce mit Oliven und Orange auf Polenta-Bohnen, Rotem Zwiebel-Confit und Röstzwiebeln

22,00/ 29,00

Oterser Hirschkalbskeule auf Kohlrabi in Petersilien-Wachholderrahm, Preiselbeeren Eierbandnudeln mit Pilzen und unserer Gewürzmischung „Smoky“

22,00/29,00

Vegetarisch:

Bei 60° gegartes Bio Ei auf Würz-Linsen, Kartoffel-Stampf und Most-Reduktion

16,00

Vegan:

Safran-Bulgur mit Blattspinat, Roten Zwiebeln, Tapioka-Chips und Mohamara-Dipp

16,50/23,00

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

Gebrannte Mandelcreme und Christstollenparfait mit unserem Rumtopf Früchtekompott

9,00

Kokos-Panna Cotta mit Kokos-Stracciatella-Eis, Cacaoflan und Mousse von Caramel-Couverture

12,00

MENÜ

Ceviche von der Eismeer-Lachsforelle mit Fenchel, Ingwer
und Staudensellerie; Süßkartoffel vom Grill

ODER

Gebackener Fontina-Käse auf Rotem Zwiebelconfit mit Linsen, Feldsalat
und Radicchio in leichtem Gorgonzola-Dressing

*

Spinatrahmsuppe mit Fischklößchen, Lachsforellenstreifen
und Knoblauch-Croûtons

ODER

„Tom Kha Gai“ – Curry-Kokossuppe mit knackig gegartem Wokgemüse, eingelegtem Ingwer
und unserer milden Currymischung

*

Gewürz-Tagliatelle mit Bolognese vom Oterser Hirschkalb und Parmesan

ODER

Kleine Portion frittierter Grünkohl mit Herbsttrompeten, Champignons,
Pilzrahm, Mostreduktion und Forellen-Caviar

*

HAUPTGERICHTE

Tagesfisch-Filet auf pikantem Blattspinat mit Champignonrahm, Curry-Butter
und Rote Bete-Bandnudeln

ODER

½ ausgelöste, gefüllte Vierländer Freilandente klassisch- mit Rosenkohl, Rotkohl,
Kartoffelkloß und caramelisierten Calvados-Maronen

ODER

„Rinderbraten“ –Sanft gegartes Schaufelstück von der norddeutschen Färsen
in Rotweinsauce mit Oliven und Orange auf Polenta-Bohnen,
Rotem Zwiebel-Confit und Röstzwiebeln

ODER

Oterser Hirschkalbskeule auf Kohlrabi in Petersilien-Wacholderrahm, Preiselbeeren
Eierbandnudeln mit Pilzen und unserer Gewürzmischung „Smoky“

ODER

Vegetarisch:

Bei 60° gegartes Bio Ei auf Würz-Linsen, Kartoffel-Stampf und Most-Reduktion

ODER

Vegan:

Safran-Bulgur mit Blattspinat, Roten Zwiebeln, Tapioka-Chips und Mohamara-Dipp *

*

Kleiner Käseteller

ODER

Gebrannte Mandelcreme und Christstollenparfait mit unserem Rumtopf Früchtekompott

ODER

Kokos-Panna Cotta mit Kokos-Stracciatella-Eis, Cacaoflan
und Mousse von Caramel-Couverture

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.-

-Aufpreis mit ½ Ente im Hauptgang 5.-

- 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**