

KARTE

VORSPEISEN

Klein | als Hauptgang Portion

Ausgelöste Keule vom Freilandhuhn aus dem BBQ-Smoker auf Artischockensalat mit geschälten Tomaten, Kartoffelwürfeln, Oliven, frittierten Kapern und Salsa „Peverada“ 1 3,00 | 19,00 €
– ohne Huhn und Sauce auch vegan möglich 13,00 | 18,00 €

Ceviche von der Eismeer-Lachsforelle in Yuzu-Essig auf Salat von Avocado, Gurken, Melone und Kirschtomaten dazu frittierte Kapern Kartoffelschlangen 15,00 | 23,00 €

SUPPE

Kräftige Bouillon vom Bötterser Freilandhuhn mit hausgemachten Ravioli, Spargel, Shiitake und Ofen-Blumenkohl 8,00 | 12,00 €

Spargelcremesuppe vegetarisch mit Spargel, Erbsen, Kartoffeln, Estragon und eingelegtem Ingwer – optional mit Kalbszungen- und Ochsenschwanz-Einlage 6,00 | 9,50 €

ZWISCHENGERICHTE

Eier-Tagliolini mit ausgelöstem Helgoländer Hummer, Weißer Hummersauce, Basilikum und Büffelmozzarella 23,00 | 32,00 €

Spargel-Erbsenrisotto aromatisiert mit Senffrüchten und zartem Matjes 13,00 | 18,00 €

Hausgemachte Ravioli gefüllt mit Rehfleisch, geschmorten Zwiebeln und Bergkäse „Aglio-Olio-Asparagi“ pikant mit Spargel und Pinienbröseln 13,50 | 18,50 €

HAUPTGERICHTE

Gefüllte Brust vom Bötterser Freilandhuhn mit Gemüse im toskanischen Backteig, geräuchertem Maispüree, Paprika „Mallorquin“ und Zwiebeln vom Holzkohlegrill 27,50 €

Sven Köhn's original Helgoländer Hummer nach Art der bretonischen „Cotriade“ – als Eintopf mit Venusmuscheln, Zanderfilet, Kartoffeln, Zwiebeln und Sellerie; dazu geröstete Ciabatta 25,00 | 36,00 €

Artischocken, Erbsen, Avocado, Gelber Löwenzahn und Kartoffeln auf Erbsenpüree mit frittierten Kapern, Champignoncreme und Most-Reduktion – ohne Erbsenpüree und Champignoncreme auch vegan möglich 17,00 | 23,00 €

1 Pfund hiesiger Spargel mit Bio-Kartoffeln aus Hoyerhagen, dazu zerlassene Butter und Kaliebers luftgetrockneter Schinken vom Aktivstall-Schwein 29,00 €

DESSERT | KÄSE

Erdbeereis mit weißem Schokoladen-Stracciatella, Weißer Schokoladenmousse, Rhabarberkompott und Safran-Vanillesauce 10,00 €

Hiesige Erdbeeren in Minzpesto mit Topfenmousse und hausgemachter Mandel-Eiscreme 9,00 €

Käseteller: Frischkäse, Asche-Pyramide und Saint Maure von der „Ziegerei“, Ahausen & Comté, Camenbert und Büffelmozzarella; dazu Ciabatta, Grissini, Oliven und Senffrüchte 12,00 | 16,00 €

MENÜ

Ausgelöste Keule vom Freilandhuhn aus dem BBQ-Smoker auf Artischockensalat mit geschälten Tomaten, Kartoffelwürfeln, Oliven, frittierten Kapern und Salsa „Peverada“
– ohne Huhn und Sauce auch vegan möglich

ODER

Ceviche von der Eismeer-Lachsforelle in Yuzu-Essig auf Salat von Avocado, Gurken, Melone und Kirschtomaten dazu frittierte Kapern Kartoffelschlangen

*

Kräftige Bouillon vom Bötterser Freilandhuhn mit hausgemachten Ravioli, Spargel, Shiitake und Ofen-Blumenkohl

ODER

Spargelcremesuppe vegetarisch mit Spargel, Erbsen, Kartoffeln, Estragon und eingelegtem Ingwer
– optional mit Kalbszungen- und Ochsenchwanz-Einlage

*

Spargel-Erbsenrisotto aromatisiert mit Senffrüchten und zartem Matjes

ODER

Hausgemachte Ravioli gefüllt mit Rehfleisch, geschmorten Zwiebeln und Bergkäse „Aglio-Olio-Asparagi“ pikant mit Spargel und Pinienbröseln
– optional vegan mit Hartweizengrieß-Pasta und ohne Käse

ODER

Eier-Tagliolini mit ausgelöstem Helgoländer Hummer, Weißer Hummersauce, Basilikum und Büffelmozzarella

*

Gefüllte Brust vom Bötterser Freilandhuhn gefüllt; dazu Gemüse im toskanischen Backteig, geräuchertes Maispüree, Paprika „Mallorquin“ und Zwiebeln vom Holzkohlegrill

ODER

Sven Köhn's original Helgoländer Hummer nach Art der bretonischen „Cotriade“ - als Eintopf mit Sankt Petersfisch, Venusmuscheln, Kartoffeln, Zwiebeln und Sellerie; dazu geröstete Ciabatta

ODER

Artischocken, Erbsen, Avocado, Gelber Löwenzahn und Kartoffeln auf Erbsenpüree mit frittierten Kapern, Champignoncreme und Most-Reduktion
– ohne Erbsenpüree und Champignoncreme auch vegan möglich

*

Erdbeereis mit weißem Schokoladen-Stracciatella, Weißer Schokoladenmousse, Rhabarberkompott und Safran-Vanillesauce

ODER

Hiesige Erdbeeren in Minzpesto mit Topfenmousse und hausgemachter Mandel-Eiscreme

ODER

Käseteller: Frischkäse, Asche-Pyramide und Saint Maure von der „Ziegerei“, Ahausen & Comté, Camembert und Büffelmozzarella; dazu Ciabatta, Grissini, Oliven und Senffrüchte

3 Gänge Suppe-Hauptgang-Dessert 39,- €

3 Gänge Vorspeise-Hauptgang-Dessert 44,- €

4 Gänge Vorspeise-Suppe-Hauptgang-Dessert 49,- €

4 Gänge Vorspeise-Zwischengericht-Hauptgang-Dessert 55,- €

5 Gänge Vorspeise-Suppe-Zwischengericht-Hauptgang-Dessert 66,- €

Menü mit Hummer 10,- € Aufpreis

Wenn Sie Allergien oder Unverträglichkeiten haben: viele unserer Gerichte enthalten Allergene wie Sellerie, Nüsse etc. Bitte sprechen Sie unsere Service-Mitarbeiter an, gerne beraten wir Sie.