

Saisonkarte

Festival der Sinne

Mandel Rose mit trockenem Sekt aufgefüllt 4,00 €



Frühlingsalat mit gebratener Wachtelbrust

Vanille-Karottenpüree, Feige und Pancetta 11,50 €



Salat von zweierlei Spargel mit kaltgeräucherter

Herzberg-Lachsforelle, pochiertem Landei und grüner Soße 13,50 €

Maispouardenbrust mit karamellisierter Nektarine,

Champignons, Lauch und Kartoffelrösti 16,50 €

Pochiertes Schollenfilet mit zweierlei Spargel und Safransoße,

dazu schwarz-weißer Reis 18,50 €

Ganze Kutterscholle mit Speck, Zwiebeln, Nordsee-Krabben

und zerlassener Butter, dazu Salzkartoffeln und Salatteller 19,50 €

Rib-Eyesteak (300g) mit rotem Pfeffer,

gebackene Süßkartoffelsticks und Bärlauchmayonnaise,

dazu einen Salatteller 27,00 €

Portion deutscher Stangenspargel mit zerlassener Butter

oder Sauce Hollandaise, dazu neue Kartoffeln 16,00 €

Beilagen zum Spargel:

gemischter Schinken 6,00 €

Schweinefiletschnitzel 7,50 €

Gebratenes Zanderfilet 8,00 €

Rinderfilet (120 g) 12,50 €