

HEIMATKÜCHE

MIT FRANZÖSISCHER FINESSE & MEDITERRANER LEICHTIGKEIT

EUROPEAN TASTE. LOCAL SOUL.

VORWEG

NORDDEUTSCHE STULLE 21 EUR

Knuspriges Sauerteigbrot, Nordseekrabben, feinen Friséespitzen und zart gepökeltes Rindfleisch – ein Gruß von der Küste. - 3,4,12

MILD GERÄUCHERTER LACHS 21 EUR

Frische Gurken, Apfel, knuspriger Pumpernickel und leichter Hausfrauensauce – nordisch, klar, fein. - 2, 7

BALFEGO THUNFISCH 23 EUR

Rote Bete, Sauerampfer und eine Meerrettich-Emulsion, die für einen aufregenden Kontrast sorgt - 3,8

PATÉ EN CROUTE 23 EUR

Tradition trifft Kreativität: feine Pastete im Teigmantel mit Waldorfsalat, dreierlei Senfcreme & Pinienkern-Vinaigrette. - 2,4,12

UNSERE PILZLEBER FFF 17 EUR

Feines Pilzleber-Parfait mit Aprikosenchutney, aromatischem Kaffee-Überzug und gerösteten Sonnenblumenkernen – überraschend und elegant.

CEASAR SALAD 17 EUR

Frisch, knackig, mit feinem Parmesan, Tomberrys und knusprigen Croutons – ein moderner Klassiker. - 8,12

ZUM LÖFFELN

SCHAUMSÜPPCHEN VON KRUSTENTIEREN 13 EUR

Mit Garnele & Estragon – ein cremiger Start in den Abend. - 7,8

KÜRBISSÜPPCHEN 11 EUR

Verfeinert mit steirischem Kürbiskernöl – Herbst im Teller. - 8

ZWEIERLEI SÜPPCHEN 13 EUR

Krustentier & Kürbis – für alle, die sich nicht entscheiden wollen. - 7,8

KLARE FLEISCH CONSOMMÉ 19 EUR

Von Rind, Lamm & Geflügel, mit Wurzelgemüse und Kräutern – klassisch, elegant, aromatisch. - 9

HAUPTSACHE

CORDON BLEU VOM KALBSRÜCKEN 33 EUR

Gefüllt mit Honigkochschinken & Gruyère, dazu Schmorgurken und Kartoffelpüree – eine luxuriöse Neuinterpretation. - 8

RINDERSCHMORBRATEN FFF 31 EUR

Zart geschmort, mit Romanasalat, Radieschen & Kartoffelpüree – Komfortküche in Perfektion. - 8

ZANDER AUS DEM IJSSELMEER 33 EUR

Frischer Fisch, verfeinert mit Ananas, Zitronenmelisse & Sauce Beurre Blanc – ein Hauch von Meer auf dem Teller. - 3,8

TAGLIERINI 21 EUR

Feine Pasta mit Ragout vom bayerischen Bio-Rind – kraftvoll & aromatisch. - 8,9

DREIERLEI VON DER KARTOFFEL 21 EUR

Paprikasalat, Liebstöckel & Gulaschsaft – Gemüse in seiner schönsten Form.

DESSERT

SPAGHETTI-EIS 13 EUR

Mit Bergischen Zwetschgen, Butterstreuseln & Zimt-Blüten – ein verspielter Klassiker mit regionalem Twist.

VIRGIN LIMONCELLO 11 EUR

Basilikum-Gelee & Amalfi-Zitrone – frisch, leicht, zitronig.

3 X ORIGINAL BEANS SCHOKOLADE 13 EUR

Dreierlei Schokoladen-Variationen mit Olivenöl & Fleur de Sel – ein Fest für Schokoladenliebhaber. - 2,8,12

EIS & SORBET 3,5 EUR

Je Kugel nach Wahl – erfrischend, fruchtig oder cremig.

KÄSE

KÄSETELLER 17 EUR / 21 EUR

mit drei / vier Sorten, Fruchtebrot & Hagebuttengelee - 8,12

SAUERTEIGBROT BÄCKEREI BULLE MIT FRANZÖSISCHER SALZBUTTER

Eine Portion Pro Tisch inbegriffen (5 € je weitere Portion)

KURZFRISTIGE ÄNDERUNGEN DER KARTE SIND VORBEHALTEN.

ALLE PREISE VERSTEHEN SICH IN EURO UND DER GESETZLICHEN MEHRWERTSTEUER. BEI FRAGEN ZU ALLERGENEN WENDEN SIE SICH GERNE AN UNSER SERVICETEAM.

ALLERGENE | 1: SCHALENFRÜCHTE | 2: EIER | 3: FISCH | 4: SENF | 5: SOJA | 6: ERDNÜSSE | 7: KREBSTIERE | 8: MILCHPRODUKTE | 9: SELLERIE | 10: SESAM | 11: WEICHTIERE | 12: GLUTEN : VEGETARISCH : VEGAN