

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

NORDSEE MIESMUSCHELN

23 EUR

Mit Blumenkohl, Haselnuss & Muschel- Kamille- Sauce - bestes aus dem Wattenmeer. - 1,8, 11

+ OPTIONAL + 30g Caviar “Prunier Caviar Tradition”

47 EUR

PATÉ EN CROUTE

23 EUR

Tradition trifft Kreativität: feine Pastete im Teigmantel mit Waldorf-salat, 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 Steckrüben- Ragout 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

Mit Roter Bete, Perlgrauen & eine Meerrettich- Emulsion – die für einen aufregenden Kontrast sorgt. - 3,8, 12

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 Rotem Apfel, Cassis & Marone – ein verspielter Klassiker mit regionalem Twist. - 2,8,12

MILLE-FEUILLE

13 EUR

Mit Birnen, Vanille- Sauerrahm & Rotwein- Eis - ein Hauch Fran-zösischer Tradition.- 2,8,12

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)