

HEIMATKÜCHE

MIT FRANZÖSISCHER FINESSE & MEDITERRANER LEICHTIGKEIT

EUROPEAN TASTE. LOCAL SOUL.

VORWEG

RINDERTATAR “FRIESEN STYLE”23 EUR

Mit Lackierten Räucheraal, Senfgurken, feinen Friséespitzen & Aalvinaigrette – ein Gruß von der Nordseeküste. - 3,4,5,12

MILD GERÄUCHERTER LACHS VON SION21 EUR

Mit Beluga- Linsen, Orange & leichter Hausfrauensauce.- nordisch, klar, fein. - 2,3,4,9,8,12

NORDSEE MIESMUSCHELN21 EUR

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

+ OPTIONAL + 30g Caviar “Prunier Caviar Tradition”47 EUR

PATÉ EN CROUTE23 EUR

Tradition trifft Kreativität: feine Pastete im Teigmantel mit Waldorf-salat, dreierlei Senfcreme & Pinienkern-Vinaigrette. - 2,4,9,12

UNSERE PILZLEBER FFF17 EUR

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

CEASAR SALAD17 EUR

Frisch, knackig, mit feinem Parmesan, Tomberrys und knusprigen Croutons – ein Klassiker in modernem neuem Gewand.

ZUM LÖFFELN

SCHAUMSUPPE VON KRUSTENTIEREN13 EUR

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

MARONENSUPPE12 EUR

Verfeinert mit Schwarzem Perigord trüffel – Winter im Teller. - 8

ZWEIERLEI SÜPPCHEN13 EUR

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

KLARE FLEISCH CONSOMMÉ19 EUR

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

HAUPTSACHE

CORDON BLEU VOM KALBSRÜCKEN33 EUR

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

RINDERSCHMORBRATEN FFF31 EUR

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

ZANDER AUS DEM IJSSELMEER33 EUR

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

TAGLIERINI21 EUR

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

HAUSGEMACHTE SPÄTZLE29 EUR

Mit Schwarzem Perigord Trüffel & Vacherin Mont-d’Or.- Komfort Küche neu gedacht.- 2,8,12

DESSERT

SPAGHETTI-EIS13 EUR

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

MILLE-FEUILLE13 EUR

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

3 X ORIGINAL BEANS SCHOKOLADE13 EUR

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

EIS & SORBET3,5 EUR

Je Kugel nach Wahl – erfrischend, fruchtig oder cremig.

KÄSE

KÄSETELLER17 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)