

Die Vorspeisen

gebratene Riesengarnele auf Erbsencoulis und Minzöl	10,90 €
weißer Tomatenespuma mit Basilikum und Tomatensalat 13 jähriger Balsamessig	12,90 €
mariniertes Makrelenfilet mit Gurke, Limette und Jalapeno	12,90 €
3 Austern von Pleiade Poget mit Kalbstartar, Tomate und Zwiebel	18,- €
Sommersalate in Balsamicovinaigrette, gebackene Austernpilze und Croutons	12,90 €
gebratenes Lammbries auf Sellerie und karamellierter Knoblauchsauce	16,90 €

Die Hauptgerichte

vegetarische Kroketten vom Pfifferling mit Erbsencoulis und brauner Butter	21,90 €
Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken auf Kartoffel-Gurkensalat, Preiselbeeren und Zitrone	23,90 €
Filet vom Knurrhahn mit Quinoa, Petersilienschaum und Zwiebelkompott	24,90 €
zweierlei vom Lamm Rücken und geschmorter Nacken mit Aubergine und Butterpüree	27,90 €

Dessert

Crème Brûlée mit echter Vanille	5,40 €
American Cheesecake mit weißem Kaffee-Eis	8,90 €
alter Ziegenkäse von der Käserei Wezenspyk Texel (overjarige Geitenkaas) Pflaumenchutney und Fruchtbrot	8,90 €