

Die Vorspeisen

marimierter Dorbaumer Spargel mit Bellotaschinken, Eigelb und Kräuter	16,90 €
gebackene Strauchtomate mit Mozarella, Zitrone und Minze, Basilikum und Paprika	14,90 €
Carpaccio vom Pulpo mit Knoblauch-Kartoffelterrinen	18,90 €
Scholle Finkenwerder Art mit Petersilie	18,90 €
Ceviche von der Garnele mit Gemüsesalat, Limette und Avocado	18,90 €

Hauptgerichte

Portion Dorbaumer Stangenspargel mit Sauce Hollandaise und Salzkartoffeln dazu	21,90 €
Kalbsschnitzel	+ 9,00 €
gebratener Saibling	+12,00 €
westfälischer Knochenschinken	+ 9,00 €
vegetarischer Seitan mit Topinambur, Pilzen und Reischip	21,90 €
Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken auf Kartoffel-Gurkensalat, Preiselbeeren und Zitrone	23,90 €
Ragout vom Maibock mit Champignon und Spätzle	24,90 €
gefüllte Wachtel mit Rahmsauce von grünem Pfeffer, Steckrübe und Shiitake	29,90 €
Lengfisch in Safran-Muschelsud Wurzelgemüse und Fondantkartoffel	29,90 €

Dessert

zweierlei Mousse au chocolat mit Erdbeeren	8,90 €
Crème brûlée mit echter Vanille	5,90 €
Taleggio mit Birne und Walnüssen	8,90 €

Menü

*marimierter Dorbaumer Spargel
mit Bellotaschinken, Eigelb und Kräuter*

*Ceviche von der Garnele
mit Gemüsesalat, Limette und Avocado*

*gefüllte Wachtel
mit Rahmsauce von grünem Pfeffer, Steckrübe und Shiitake*

*zweierlei Mousse au chocolat
mit Erdbeeren*

- *4 Gänge Menü mit Weinbegleitung 95,00€*
- *ohne Weinbegleitung 69,00 €*

*Liebe Gäste,
aufgrund der rasant steigenden Energiekosten, erlauben wir uns,
1,50€ pro Gast zu berechnen. Wir bitten um Ihr Verständnis.*