

Die Vorspeisen

vegetarischer Salat von Sommergemüsen Guacamole und Chiliöl	12,90 €
Cocktail von Nordseekrabben mit Orange, Sellerie und Champignons	16,90 €
Miesmuschel mit Sellerie Grappatrauben und Kaffeeöl	15,90 €
Brust und Keule von der Wachtel auf Linsensalat, Gänseleber und Kirschen	16,90 €

Hauptgerichte

vegetarischer Kürbisrisotto mit gedünsteten Pilzen und Parmesan	Vorspeise: 12,90 € Hauptgang: 23,90 €
Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken auf Kartoffel-Gurkensalat, Preiselbeeren und Zitrone	23,90 €
Lachsfilet in Olivenöl pochiert, Tomatenbutter, Basilikum und Tomatenplunder	28,90 €
Irishes Ribeyesteak mit Chimichurri, Brokkoli, Zwiebel, und Süßkartoffelpüree	29,90 €

Dessert

Crème brûlée mit echter Vanille aus Mauritius	5,90 €
Death by chocolat mit geeistem Sauerrahm	8,90 €
gebackenes Käsefondue mit Kräuterbrot	8,90 €

Menü

*Ei Benedikt mit Krabben,
Kräutern und Sauce Hollandaise*

*Safransüppchen
mit Edelfischen und Lauch*

*Boeuf Bourguignon
Vanillekarotte und Butterpüree*

*Tarte Tartin vom Boskop
geeister Sauerrahm*

- *4 Gänge Menü mit Weinbegleitung 98,00€*
- *ohne Weinbegleitung 69,00 €*