

Annett's Menü

*Gebratenes Kaninchenfilet mit einer
Selleriemousseline und glasierter Feige*

kleine Hummerschaumsuppe

*Schnitte vom Skrei (Winterkabeljau) auf leichtem
Kartoffelsenfpuree mit jungen Erbsen*

*Mousse von der Passionsfrucht mit
hausgebackenen Baumkuchenspitzen und
weißem Schokoladenespuma*

Menüpreis 58,00 €

Axel's Menü

*Sandwich von Jakobsmuschel und Erbsen-
Minzpüree mit Krustentierschaum*

Consomme von der Ente

*Geschmorte Milchkalbsbäckchen auf Kartoffel-
Chorizzopüree mit Wurzelkarotten und
Sherryrahm*

*Marmoriertes Schokoladenparfait mit
Gewürzkirschen*

Menüpreis 54,00 €

Vorspeisen

*Tatar vom Sashimi Thunfisch mit gegrillter
Riesengarnele und Wildkräutersalat* 18,00 €

*Gebratene Kaninchenfilets mit Sellerie-
mousseline und glasierten Feigen* 16,00 €

*Sandwich von der Jakobsmuschel und Erbsen-
Minzpüree mit Krustentierschaum* 18,00 €

*Gebratene Entenleber mit Feldsalat,
hausgebackenem Baumkuchen und
Zwetschgen sorbet* 14,00 €

*Gebratene Wachtelbrüste mit zweierlei
Linsensalat und Wachtelei* 14,50 €

Suppen

*Hummerschaumsuppe mit gegrillter
Riesengarnele* 11,50 €

*Consomme double von der Ente mit
eigenem Ravioli* 9,50 €

Fleischgerichte

*in Kastanienhonig glasierte Barbarie Entenbrust
auf Holundersoße mit Selleriepüree und
Kartoffelplätzchen* 23,00 €

*Original Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken
mit Feldsalat und Röstkartoffeln* 23,00 €

*Thüringer Hirschrücken mit Karotten-
Ingwerpüree und Dauphinekartoffeln* 34,00 €

*Geschmorte Milchkalbsbäckchen auf Kartoffel-
Chorizzopüree mit Wurzelkarotten und
Sherryrahm* 24,00 €

Frisches aus Fluss und Meer

*Schnitte vom Skrei (Winterkabeljau) auf leichtem
Kartoffelsenfpuée mit jungen Erbsen 31,00 €*

*Gebratenes Steak vom Fjordlachs auf
Safrancremerisotto mit Babyspinat und
Hummerschaum 28,00 €*

*Für Allergiker geben wir auch weiterhin gern
persönlich über die einzelnen Inhaltsstoffe
Auskunft,
oder fragen Sie uns nach dem separaten
Allergenordner.*

Unsere süßen Verführungen

Trilogie von hausgemachten Sorbets 9,00 €

*halbflüssiger Schokoladenkuchen mit
hausgemachtem Sauerkirschorbet* 10,00 €

*Mousse von der Passionsfrucht mit
hausgebackenem Baumkuchen und weißem
Schokoladenespuma* 10,00 €

*marmoriertes Schokoladenparfait mit
Gewürzkirschen* 9,00 €

Käse

*Französischer Käse mit einer Auswahl an
Fruchtsensorten* 10,00 €