

*Axel's Menü*

*Sashimi Thunfisch Tataki im  
Sesam mit Teriyaki Soße  
und Guacamole*

\*\*\*

*hausgemachte Nudeln in  
Trüffelrahm mit frischem  
Sommertrüffel*

\*\*\*

*Sorbet von exotischen  
Früchten*

\*\*\*

*Thüringer Hirschrücken  
an Holundersoße mit  
Karotten-Ingwerpüree und  
Spätzle*

\*\*\*

*Mousse von der  
Karamellschokolade mit  
glacierter Ananas*

*Menüpreis 78,00€*

*Ab 20.30 Uhr ist die Bestellung der  
Menüs nicht mehr möglich, da unsere  
Küche bis 21.00 Uhr geöffnet ist.  
Danke für Ihr Verständnis.*

Annett's Menü

*Carpaccio vom deutschen  
Rinderfilet mit Rucolasalat*

☆☆☆

*Pommerysenf-  
Champagnersuppe  
mit geräucherter Forelle*

☆☆☆

*Ijsselmeer Zander auf  
Pfifferlingsrisotto mit  
wildem Brokkoli*

☆☆☆

*Crème brûlée mit  
Himbeersorbet*

*Menüpreis 63,00€*

## Vorspeisen

*Salat von bunten Tomaten mit  
gegrilltem Pulpo und  
Basilikumpesto 18,50 €*

*gegrillte Jakobsmuscheln mit  
getrübtem Kartoffelsalat und  
frischem Sommertrüffel 19,50 €*

*Tataki vom Sashimi Thunfisch  
im Sesammantel mit Teriyaki  
Soße und Guacamole 19,50 €*

*Carpaccio vom deutschen  
Rinderfilet mit Rucolasalat,  
Parmesanspäne, Pinienkernen  
und Cherrystrauchtomaten  
19,00 €*

## Suppen

*Schaumsuppe von  
Pfifferlingen 9,00 €*

*Pommerysenf-  
Champagnersüppchen mit  
geräucherter Forelle 10,00 €*

## Vegetarisch

*Hausgemachte Nudeln mit  
gebratenen Pfifferlingen  
a'la Creme 18,00 €*

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

## Fleischgerichte

*Original Wiener Schnitzel vom  
Kalbsrücken mit  
Strauchtomatensalat und  
Röstkartoffeln* 29,00 €

*In Kastanienhonig glacierte  
Barbarie-Entenbrust mit  
Vanillekarotten und Rösti*  
28,00 €

*Deutsches Rinderfilet mit  
gebratenen Pfifferlingen,  
wildem Brokkoli und Gratin*  
39,00 €

*Thüringer Hirschrücken an  
Holundersoße mit Karotten-  
Ingwerpüree und Spätzle*  
39,00 €

## Fischgerichte

*Filet vom Ijsselmeer Zander auf  
Pfifferlingsrisotto mit wildem  
Brokkoli* 36,00 €

*gegrilltes Doradenfilet auf  
Pestonudeln mit geschmorten  
Cherrytomaten und  
Tomatenflocken* 26,00 €

Unsere süßen Verführungen

*Trilogie* von hausgemachten  
Sorbetes 12,00 €

*Duett* von hausgemachten  
Sorbetes 8,00 €

Waldbeerentarte mit eigenem  
Sorbet 11,00 €

Crème brûlée mit  
Himbeersorbet 11,00 €

Mousse von der  
Karamellschokolade mit  
glacierter Ananas 11,00 €

Käse

kleine Auswahl  
französischer Käse mit  
Fruchtsenf 14,00 €