

Bella Italia

Vitello Tonnato vom rosa Kalbsrücken mit Thunfischcreme und Kapernäpfeln

**

Minestrone mit Gemüse, italienischen Schinken und Kräutern

**

gebratenes Schweinefilet mit Salbei – Parmaschinken Sauce
geschmorter Porree und hausgemachte Kartoffel Gnocchi

**

Panna Cotta mit Himbeersauce und Tiramisu Eis

3-Gänge mit Vorspeise 40,00 Euro

3-Gänge mit Suppe 35,00 Euro

4-Gänge 46,00 Euro

Rom

„Anti Pasti Auswahl“ Minz-Möhren, karamellierte Zwiebeln, Kapern-Paprika
tomatisierte Aubergine, Pilze mit Dijonsenf, Parmaschinken und Dip

**

Risotto mit Parmesan, Pilzen, Chorizo und Kräutern

**

Involtini vom Kalb (Röllchen)
auf grünem Spargelgemüse, Kräuterrahm und Rosmarinkartoffeln

**

Schokoladen Ravioli mit Orangen, Vanilleeis und Zabaione

3-Gänge Menü 45,00 Euro

4-Gänge Menü 54,00 Euro

Klassisch deutsch

Bunte Gartensalate mit marinierten Tomaten, Gurken, gerösteten Weißbrotwürfeln
Radieschen, Paprika und Joghurtdressing

**

Kartoffelsüppchen mit gebackenen Selleriechips und Räucherlachs

**

Rinder & Schweinebraten in Rotwein geschmort
dazu reichen wir Speckbohnen, Vichy-Karotten, Buttererbsen
Kroketten und Kartoffelgratin

**

Vanilleeis mit Rahm und heißen Himbeeren

3-Gänge Menü 36,00 Euro

4-Gänge Menü 43,00 Euro

An der Nordsee

Hummersuppe mit Hummerfleisch, Basilikum und Tomatenwürfel

**

geräucherter Aal dazu Kräuterrührei und geröstetes Schwarzbrot

**

Gedämpftes Angeldorschfilet auf knusprigen Bratkartoffeln
Gemüstreifen und Dijons-Senf Sauce, dazu reichen wir einen Gurkensalat

**

Parfait von der Holsteiner Grütze mit Beeren und Minzpesto

3-Gänge Menü 44,00 Euro

4-Gänge Menü 56,00 Euro

Wie Gott in Frankreich

Marseiller Bouillabaisse mit Garnelen, Gemüse und Tomaten

**

gebackener Ziegenkäse im Knuspermantel, Feigen und Friséesalat

**

geschmorte Kalbsbäckchen mit Brombeersauce,
Kartoffel-Sellerie Püree und Fingermöhren

**

Crème Brûlée von der Tonkabohne mit Zitrusfrüchten und Vanilleeis

3-Gänge Menü 45,00 Euro

4-Gänge Menü 52,00 Euro

Asia trifft Europa

Thai Kokossuppe mit Garnelen, Koriander und Chili

**

Thunfisch rosa gebraten, Wakame Salat und Teriyaki Sauce

**

Tandoori Perlhuhn Brust auf Mangoldgemüse, Curry-Bananensauce
und Basmati-Sesamreis

**

Crème Brûlée mit Zitronengras
Waldfruchtsorbet und Honig-Nougat Zigarre

3-Gänge mit Suppe 38,00 Euro

3-Gänge mit Thunfisch 44,00 Euro

4-Gänge 50,00 Euro

Der Mai blüht

Spargelsuppe mit Prosecco und Fleischklößchen

**

Wildkräutersalat mit marinierten Spargel, Bärlauch Frischkäse und Erdbeeren

**

300 g Stangenspargel mit neuen Kartoffeln, flüssiger Butter und hausgemachter Hollandaise

dazu: Katenschinken, Rinderfilet im Ganzen gebraten oder Schnitzel vom Schweinelachs

**

Rhabarber Ragout mit Mascarpone -Limonen Mousse

3-Gänge mit Katenschinken 38,00 Euro

3-Gänge mit Rinderfilet 48,00 Euro

3-Gänge mit Schnitzel 42,00 Euro

~

4-Gänge mit Katenschinken 48,00 Euro

4-Gänge mit Rinderfilet 58,00 Euro

4-Gänge mit Schnitzel 52,00 Euro

Jagd -Zeit (Herbst)

Geschmorter Kürbis mit Rauke, Frischkäse, Kürbiskernen und Wildkräutern

**

Tomaten Consommé mit Wildravioli

**

Rehrücken mit Preiselbeersauce, Rosenkohlblätter in Rahm und Macaire Kartoffeln

**

Schokoladenmousse mit Waldbeeren und Nusshippe

3-Gänge Menü 48,00 Euro

4-Gänge Menü 56,00 Euro

Weihnachten

Feldsalat mit Walnüssen, karamellierten Apfelspalten und Preiselbeeren

**

getrübte Maronensuppe mit Speck und Croutons

**

Entenbrust Rosa gebraten auf Feigenrotkohl und Orangenjus
dazu reichen wir hausgemachte Serviettenknödel und Salzkartoffeln

**

Topfenknödel mit Rotweinflaumen und Vanilleeis

3-Gänge Menü 39,00 Euro

4-Gänge Menü 46,00 Euro