

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 Gang mit Vorspeise 47,50 Euro/Person

3 Gang mit Suppe 39,50 Euro/Person

4 Gang 54,00 Euro/Person

Rom

Anti Pasti Auswahl

**

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 Gang Menü 53,00 Euro/Person

4 Gang Menü 65,00 Euro/Person

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 Gang Menü 43,00 Euro/Person
4 Gang Menü 49,50 Euro/Person

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 Gang Menü 48,50 Euro/Person
4 Gang Menü 61,50 Euro/Person

Wie Gott in Frankreich

Marseiller Bouillabaisse
mit Garnelen, Gemüse und Tomaten

**

gebackener Ziegenkäse im Knuspermantel
mit Feigen und Friseesalat

**

geschmorte Kalbsbäckchen mit Brombeersauce,
Kartoffel-Sellerie Püree und Fingermöhren

**

Creme Brûlée von der Tonkabohne
mit Zitrusfrüchten und Vanilleeis

3 Gang Menü 53,00 Euro/Person

4 Gang Menü 60,50 Euro/Person

Asia trifft Europa

Thai Kokossuppe
mit Garnelen, Koriander und Chili

**

Thunfisch rosa gebraten,
Wakame Salat und Teriyakisauce

**

Tandoori Perlhuhnbrust
auf Mangoldgemüse, Curry-Bananensauce
und Basmati-Sesamreis

**

Creme Brulee mit Zitronengras
Waldfruchtsorbet und Honig-Nougat Zigarre

3 Gang mit Suppe 46,50 Euro/Person

3 Gang mit Thunfisch 54,00 Euro/Person

4 Gang 59,50 Euro/Person

Der Mai blüht

Spargelsuppe
mit Prosecco und Fleischklößchen

**

Wildkräutersalat
mit mariniertem Spargel, Bärlauch Frischkäse und Erdbeeren
(zzgl. 11,00 Euro)

**

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 Gang mit Katenschinken 42,00 Euro/Person

3 Gang mit Rinderfilet 60,50 Euro/Person

3 Gang mit Schnitzel 49,50 Euro/Person

Jagdzeit (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 Gang Menü 58,50 Euro/Person

4 Gang Menü 66,00 Euro/Person

Weihnachten

Feldsalat mit Walnüssen,
karamellisierten Apfelspalten und Preiselbeeren

**

getrüffelte Maronensuppe
mit Speck und Croutons

**

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

**

Topfenknödel mit Rotweinpflaumen und Vanilleeis

3 Gang Menü 46,50 Euro/Person

4 Gang Menü 54,00 Euro/Person

