



Unsere Menüempfehlung:

Thunfisch medium - knuspriger Parmesan - mariniertes Spargel - Holunder
als Vorspeise: 15,00 €

Wachtelbrust - Pinienkern Crunch - Blumenkohl x 2
als Zwischengericht: 14,50 €

Riesengarnele und Lardoschinken - Tomaten - Artischocke
als Zwischengericht: 15,00 €

Feine Spaghettini mit schwarzem Trüffel
als Zwischengericht: 14,50 €

Roastbeef vom Black Angus - gebratener Spargel - Sauce Bearnaise - Schupfnudeln
als Hauptgericht: 26,50 €

Schokoladenküchlein

Erdbeer Rhabarber Ragout - Mascarpone- Pistazieneis
a la carte 9,00 €

6 Gänge: 69,00 €, **5 Gänge ohne Wachtel:** 64,50 €,

4 Gänge: ohne Wachtel und Garnele: 54,50 €,

3 Gänge: Thunfisch, Garnele und Nudeln: 46,50 €

Allergenhinweis:

Sämtliche genannten Allergene können in sämtlichen unserer Speisen / Getränke enthalten sein.
Für Fragen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung und wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt!

1. Gluten, 2. Krebstiere, 3. Eier, 4. Fische, 5. Erdnüsse, 6. Soja, 7. Milch, 8. Schalenfrüchte (Nüsse),
9. Sellerie, 10. Senf, 11. Sesam, 12. Schwefeldioxid/Sulfite, 13. Lupinen, 14. Weichtiere



Vorspeise und Suppe:

Confiertes Färöer Lachsfilet - *Krabbenbrotcrunch* - *Apfel* - *Gurke* - *Kresse*
14,50 €

Cremiger Burrata - *Tomaten* - *Parmaschinken* - *Pesto*
14,50 €

Spargelcremesüppchen - *Spargel*einlage - *gebeiztes Roastbeef*
8,50 €

Unsere Hauptgerichte:

Portion Nienburger Spargel vom Spargelhof Bormann
serviert mit:

- *Kartoffeln- Sauce Hollandaise* - *Buttersauce*
17,50 €

- *Schnitzel vom Landschwein oder luftgetrockneter Schinken*
23,50 €

- *sous vide gegartem Kalbsrückensteak*
29,50 €

- *gebeiztem Lachs*
26,50 €

Unsere Fischvariation - *Safranbutter* - *Blattspinat* - *Kartoffeln*
25,50 €

Rinderfilet - *Balsamikoschalotten* - *Kartoffel Selleriepüree* - *Romanesko*
29,50 €

Maispoulardenbrust - *Ratatouille* - *Bärlauch Gnocchi*
23,50 €