



Unsere Menüempfehlung:

Vorne weg:

Unser Gaumenschmeichler - *Ihr Start ins Menü*

I: Zum Start:

Burrata

gebratene Pilze - aromatisiertem Kräuteröl - Wildkräuter a la carte Vorspeise: 13,50 €

II: Zwischendurch gereicht:

Lauwarmes Essiggemüse

Blumenkohl Espuma - 30 Std. im Gewürzsud gegarter Schweinebauch a la carte: 14,50 €

III: Mitten drin:

Steinbutt Filet „Saltim Bocca Style“ - Schinkenchip - gebratener Salbei - Crunch -

weiße Tomatensauce - Spinat - feine Spaghettini a la carte Zwischengericht: 18,50 €

IV: Der Höhepunkt:

Irische Rinderhuft - Rosa gebraten und als Tatar

Pfifferlinge - gebeiztes Eigelb - wilder Brokkoli - Trüffel - Kartoffelpüree a la carte 24,50 €

Pre - Dessert:

Kleine Einstimmung auf den letzten Gang

V: Zu guter Letzt:

Himbeerschnitte

Baumkuchen - Kokos - Pistazie

oder

Kleiner Käseteller

Menüpreis:

5 Gänge: 69,00 €, 4 Gänge ohne Schweinebauch: 59,00 €,

3 Gänge: Burrata / Rinderhuft / Dessert: 49,00 €

Annahmeschluss für 5 Gänge: Mi.- So, abends: 20.30 Uhr, Sonntagmittag: 13.00 Uhr



Unsere Vorspeisen:

Thunfisch <i>Zitronengras Panna Cotta - Papaya - Erdnuss - Sesam</i>	16,50 €
Ofenfeigen im Serranoschinkenmantel <i>alter Balsamico - Rucola - Parmesanspäne</i>	14,50 €
Ziegenfrischkäse <i>bunte Blattsalate - Röstbrot - Rote Bete Walnuss Salat</i>	13,50 €
Karotten - Orangen Süsschen mit Garnele	8,50 €

Unsere a la carte Leckereien:

Oldenburger Entenbrust <i>Pfeffer Kirsch Relish - feines Gemüse - Pfifferlinge Semmel Soufflé</i>	25,50 €
Rosa gebratene Nüsschen von der Hirschkeule <i>marktfrisches Gemüse - Portweinbirne - Drillinge mit Speck und Zwiebeln</i>	28,50 €
Seeteufel Filet „Saltim Bocca Style“ - Schinkenchip - gebratener Salbei - Crunch - weiße Tomatensauce - Spinat - feine Spaghettini	27,50 €
Schnitzel „Wiener Art“ vom Landschwein <i>französische Erbsen - Kartoffelpüree</i>	18,50 €

Für Umbestellung der Gerichte berechnen wir 1,50 € pro Umbestellung

Allergenhinweise:

Sämtliche der unten 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