



Menü Geschmäcker der Welt !

Unser Gaumenschmeichler - Ihr Start ins Menü

a la carte Preis:

Steinbutt

Bunte Tomate & Artischocke - Aubergine - Kräutervinaigrette - Safrancreme

VS: 17,50 €

Pilz Risotto

Steinpilz Portwein Sauce - Eigelb - Trüffel

ZG: 17,50 €

Jakobsmuschel

Speck - Erbse - Röstbrot - Wachtelei

ZG: 17,50 €

Feines vom Iberico Schwein mit Chorizo Jus

pikanter Mais - Frühlingslauch - Vanille Ingwer Tomaten - Polenta Espuma

HG: 27,50 €

Pre Dessert - Kleine Einstimmung aufs Dessert

Zerlegter Käsekuchen

Frischkäsemousse - Butterstreusel - Heidelbeeren - Mascarpone Eis
oder

11,00 €

Käseauswahl mit Trauben und Trüffelhonig

12,50 €

Menüpreis:

5 Gänge: 75,00 €, 4 Gänge ohne Risotto: 65,00 € 3 Gänge ohne Risotto und Muschel: 55,00 €

Weinbegleitung:

5 Gänge: 43,00 € 4 Gänge: 38,00 €, 3 Gänge: 33,00 €

Annahmeschluss für 5 Gänge:

Mi.- So, abends: 20.30 Uhr, Sonntagmittag: 13.00 Uhr



Klassiker Menü !:

Unser Gaumenschmeichler

Ihr Start ins Menü

a la carte Preis:

Duett von Stubenküken und Riesengarnele

pikanter Melonen Gurken Gurkensalat - Eiskrautsalat -

VS: 16,50 €

Filet vom Kabeljau in Nussbutter gebraten

Ragout vom Tomate, Krabbe und Passiere Alge - Blattspinat - Kartoffel Selleriepüree

ZG: 16,50 €

Sous vide gegarte Lammhüfte

Pinienkernkruste - Bohne & Pfifferling - Kartoffelkuchlein

HG: 26,50 €

Pre Dessert

Kleine Einstimmung aufs Dessert

Marinierte Beeren - gekühlte Sabayon - Vanilleeis im Mandelkorbchen

10,50 €

oder

Käseauswahl mit Trauben und Trüffelhonig

12,50 €

Menüpreis:

4 Gänge: 65,00 €,

3 Gänge ohne Kabeljau: 51,50 €

Weinbegleitung:

4 Gänge: 32,00 €

3 Gänge: 26,50 €



Vegetarisches Menü !

Unser Gaumenschmeichler - Ihr Start ins Menü

Brotsalat Tomaten & Gemüse - Rucola - Pinienkerne - Parmesan - Kräutervinaigrette VS: 13,50 €

Avocado, gebraten und gefüllt

Gewürz-Bulgur mit Datteln, Aprikosen, Granatapfel, Tomate & Gurke - Joghurt ZG: 11,50 €

Ziegenkäse auf warmer Gemüsetarte - Wildkräuter - Pesto HG: 14,50 €

Pre Dessert - Kleine Einstimmung auf den letzten Gang

Mozartknödel - Marillenkompott - Pistazieneis 10,50 €

oder

Unsere Käsevariation - Trauben - Trüffelhonig 12,50 €

Menüpreis: 4 Gänge 49,50, 3 Gänge ohne Avocado: 39,50 €

Weinbegleitung: 4 Gänge: 35,00 €, 3 Gänge: 28,00 €

Klassiker Ecke:

Rinderfilet von den „Große Freie“ aus der Region Hannover 32,50 €

Rumpsteak von den „Große Freie“ aus der Region Hannover 28,50 €

dazu geschmorte Zwiebeln und Champignons, saisonales Gemüse und Kartoffel Selleriepüree

Hirschkalbsnüsschen aus heimischer Jagd

Pfifferlinge - marktfrisches Gemüse - Semmel Soufflé 26,50 €

Island Kabeljau in Nussbutter gebraten

Ragout vom Tomate, Krabbe und Passiere Alge - Blattspinat - Kartoffel Selleriepüree 26,50 €

Allergienhinweise:

Sämtliche der aufgeführten Allergene können in all unseren unserer Speisen / Getränke enthalten sein:

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