

Abendkarte


Natürlich gut essen.

VORNEWEG


Gebackenes Sushi von Flentjes Freilandhuhn 10,00
mit Avocado-Creme, Chili-Mayonnaise, Forellen-Kaviar und Goma Wakame-Salat

SUPPEN

Essenz vom Reh aus Hoyerhäger Jagd 7,90
mit Ravioli von der Reh-Schulter und Gemüseperlen

Getrüffelte Sellerie-Suppe  6,90
mit glasierten Maronen und geschmortem Chicorée

IN SCHALE GEWORFEN

Bunte Schüssel
+ Gratinierter Fetakäse, Oliventapenade und Balsamico-Zwiebeln  13,00
+ Entenbrust und Apfel-Quitten Chutney 16,00
+ Meerbarben-Filets und Sauce Rouille 17,00

PASTA

Frische Spinat-Tagliarini 17,00
in Zitronengras-Sauce mit gebratenen Riesengarnelen und gedünsteten Gemüsestreifen

Ramen-Nudeln  15,00
in Miso-Brühe mit Shiitake-Pilzen, Kombu-Alge, Edamame und Siekmann's Freiland-Ei

FISCH

Grönländisches Nutaaq-Kabeljaufilet 19,00
an Kalamansi-Hollandaise, sautiertem Chinakohl mit Grapefruit und Kartoffel-Ingwer-Krapfen

Lachs aus nachhaltiger Zucht 18,00
an Blutorangen-Reduktion und Beurre blanc mit gedünstetem Spitzkohl und bunten Kartoffeln

FLEISCH

Pappardelle in zartem Hirschragout 16,00
mit Waldpilzen, gebackenen Grünkohlblättern, Preiselbeer-Glace und Romanesco

Entrecôte vom Kalb 21,00
mit Steinpilzen a la crème, glasiertem Rosenkohl mit Berberitzen und Petersilienwurzel-Püree

Dry Aged Tomahawk Steak vom Ems-Schwein 20,00
mit Kräuterpaste „Chimichurri Style“, geräuchertem Topinambur-Kartoffelstampf und kleiner Salat-Bowl

Krosse Entenbrust 19,00
an Safranbirne mit kaltgerührten Cranberrys und Cassis-Sauce, Apfelrotkohl, Rahmwirsing und Kartoffelknödeln

Perlhuhnbrust 17,00
an Espressojus, cremigen Schwarzwurzeln, Süßkartoffeln und blau-violette Gnocchi

KLASSIKER

Burger No. 1 13,00
mit einem Patty vom Weiderind, Blauschimmelkäse, Cranberry-Chutney, Feldsalat und Pommes frites
Gerne auch vegetarisch mit einem Falafel-Patty 

Schnitzel vom Duroc-Strohschwein 14,50
mit Champignon-Rahm und Pommes frites

HINTERHER

Glücklich essen.

Tonkabohnen-Creme Brûlée ^(8,a,d)  8,00
mit Pistazieneis ^(8,a,d) und marinierten Orangenfilets

Amarettini-Mousse ^(8,a,d) 8,00
mit Campari-Pomelo und Orangen-Ingwer-Shot