



Die Sonne lacht Hurra, Hurra, der deutsche Spargel ist nun da !



Vorweg

Kräuter Crêpe & Frischer Spargel
eine kleine Portion vom edlen Gemüse
im hauchdünnen Crêpe, gratinieren wir
mit Ziegenkäse & Bärlauch, dazu
marinierter Zupfsalat ^{A,C,G}
18,50 €

**Ein Cremesüppchen
vom frischen Spargel**
ganz frisch gekocht, servieren wir
mit Louisiana - Flusskrebsschwänzen
& schönen Stücken vom frischen Spargel ^{A,G,B}
11,50 €

Hauptgänge

Frischer Deutscher Spargel & paniertes Schweineschnitzel
das zarte Fleisch paniert und in der Pfanne goldig gebraten servieren wir
mit den frischen, weißen Spargelstangen, klassischer Sauce-Hollandaise
und Bärlauch-Kartoffeln
€ 29,80

**Eine große Portion vom frischen Spargel
mit frisch geschlagener Sauce-Hollandaise**
den frischen, weißen Spargel (500 g brutto) servieren wir Ihnen
mit hausgemachter Sauce Hollandaise und unseren Bärlauch-Kartoffeln
€ 28,50

wer mag bekommt dazu fein geschnittenen
Bauern Schinken- frisch vom Stück
Portion 100 g € 6,50

**Medaillons vom Seeteufel
& frischer deutscher Spargel**
den frischen, edlen Fisch braten wir für Sie in der Pfanne
und servieren ihn mit frischen, weißen Spargelstangen, dazu gibt's
klassische Sauce Hollandaise & Bärlauch-Kartoffeln ^{C,D,G,9}
31,80 €

Dessert

Süße Erdbeeren
die süßen, marinierten Erdbeeren
servieren wir mit einer Kugel
Pistazien Eis
8,50 €



Vorspeisen

Meeresgrüße

*IKARIMI Lachsfilet - mit Hickory-Holz kaltgeräuchert
gebratene Jakobsmuschel & Riesengarnele, serviert
an Wakame, mit Wasabi-Sahne-Meerrettich
& kleinem, hausgemachten Röstitaler ^{A,B,C,D}*
23,80 €

Kräuter Crêpe & Frischer Spargel

*eine kleine Portion vom edlen Gemüse
im hauchdünnen Crêpe, gratinieren wir
mit Ziegenkäse & Bärlauch, dazu
marinierter Zupfsalat ^{A,C,G}*
18,50 €

Frischer Ziegenkäse

*der würzige Ziegenkäse gebläut mit braunem Zucker
angerichtet auf einem Rettich-Carpaccio, mariniert mit Zitronen-Vinaigrette
dazu karamellierte Walnüsse und frischer Zupfsalat, ^{E,H,A}*
17,50 €

Pikantes Würzfleisch

*hausgemacht, aus zartem Schweinefleisch und überbacken
mit würzigem Gouda, dazu reichen wir Butters-toast
& Worcester Sauce ^{A,C,G,F,4}*
11,80 €





Suppen

Unsere würzige Fischbouillon
*kochen wir ganz frisch für Sie, mit vielen-
schönen Stücken von heimischen Fischen
frischen Gartenkräutern und
feinen Gemüsestreifen ^{D,J}*
11,50 €

**Rahmsüppchen
von frischem Bärlauch**
*die aromatische Suppe servieren wir Ihnen
mit schönen Stücken vom grünen Spargel
dazu frisch gebackenes Bärlauchbrot ^{A,G,C}*
9,50 €

**Ein Cremesüppchen
vom frischen, weißen Spargel**
*ganz frisch gekocht, servieren wir
mit Louisiana - Flusskrebsschwänzen
& schönen Stückchen vom frischen Spargel ^{A,G,B}*
11,50 €





Aus Topf & Pfanne

Frischer Deutscher Spargel & Paniertes Schweineschnitzel

*das zarte Fleisch paniert und in der Pfanne goldig gebraten
servieren wir Ihnen an den frischen, weißen Spargelstangen, dazu
klassische Sauce Hollandaise & Bärlauch-Kartoffeln ^{A,C,11,D}*

29,80 €

Steak aus dem Schweinerücken au four überbacken

*das saftige Fleisch in der Pfanne gebraten
darauf unser pikantes Würzfleisch, überbacken mit würzigem Gouda
und angerichtet an knackig-frischem, marinierten Salat
dazu knusprige-Pommes-Frites ^{A,C,G,F,4}*

25,80 €

Karreé vom Duroc Schwein

*ein schönes, saftiges Stück Fleisch braten wir für Sie in der Pfanne
wir servieren es an fein-würziger Rosmarinsoße, dazu gibt's ein
Confit von roter Zwiebel, frische Champignons und Kräuterkartoffeln*

28,80 €

Große Portion vom frischen, deutschen Spargel mit frisch geschlagener Sauce-Hollandaise

*die frischen, weißen Spargelstangen (500 g brutto) servieren wir Ihnen
mit hausgemachter Sauce Hollandaise ^{C,5} und unseren Bärlauch-Kartoffeln*

€ 28,50

wer mag bekommt dazu fein geschnittenen

Bauern Schinken - frisch vom Stück

Portion 100 g € 6,50





Aus Topf & Pfanne

Lammkrone

*das beste Fleisch vom Neuseeland Lamm in Olivenöl-
mit Pfefferschote und Thymianblättchen gebraten, servieren wir Ihnen
auf einem Ratatouille von Kirschtomaten, Schalotten und Paprika, dazu
fein-würzige Rosmarinsoße und hausgemachte Macaire-Kartoffeln ^{A,G,J}*

34,80 €

Geschmorte Kalbsbäckchen

*das zarteste Fleisch vom Kalb schmoren wir im Ofen
und servieren es an eigens gezogener Soße, dazu gibt's
tournierte und in Butter geschwenkte Laubmöhren
sowie ein Kartoffel-Gratin ^{A,J,K}*

32,80 €

Filetsteak vom Angus

*das saftige Steak nach Ihrem Wunsch in der Pfanne gebraten
servieren wir Ihnen an fein-würziger Pfeffersoße, dazu ein Gemüse
von Kirschtomaten, Schalotten & Paprika, hausgemachte Kräuterbutter
sowie ein Kartoffel-Gratin ^{G,C}*

180 g - 34,80 €

250 g - 37,80 €





FrISChe FISChe

Filetstück vom Zander

den Fisch mariniert mit dem Saft von Limetten und Orangen und auf der Haut kross gebraten, servieren wir Ihnen mit einem hausgemachten Schmorgurkengemüse- mit Kräutern & leichtem Rahm dazu Dill-Kartoffel-Mousseline^{D,11,G,C}

29,80 €

Filet vom Dorsch

ein schönes Filetstück vom frischen Fisch auf der Haut gebraten servieren wir an einem Gemüse von frischem Kohlrabi & Laubmöhren dazu fein würzige Weißburgunder-Soße & Kräuter-Kartoffeln^{D,G}

29,80 €

Medaillons vom Seeteufel & frischer deutscher Spargel

den frischen, edlen Fisch braten wir für Sie in der Pfanne und servieren ihn mit frischen, weißen Spargelstangen, dazu gibt's klassische Sauce Hollandaise & Bärlauch-Kartoffeln^{C,D,G,9}

31,80 €

Fischvariation a la Blinkfuer

es gibt zwei schöne Filetstücke von Zander & Dorsch getoppt von zwei Riesengarnelen, alles frisch aus der Pfanne angerichtet an feiner Dill-Rahm-Soße, dazu Orangen-Fenchel-Gemüse und Rote-Beete-Kartoffelstampf^{C,D,G}

33,80 €





Lieblings – Pasta & Vegetarisch

Mediterrane Nudeln

*die Bandnudeln al dente gekocht, dann mit Rucola, Pinienkernen
Oliven & Kapern sowie zweierlei Tomaten im heißen Olivenöl geschwenkt
mit Pinot Grigio Soße verfeinert und getoppt
von grob gehobeltem Parmesan ^{A.C.G.H.M}*

21,80 €

*wer das nicht ganz ohne Fleisch mag
bekommt dazu gern*

Filetspitzen

*die zarten Spitzen vom Rinderfilet (200 g) braten wir à part
und servieren diese auf der Pasta ^{A.C.G}*

+ 9,80 €

oder

wer mag bestellt sich dazu gern

Gebratene Riesengarnelen

*die großen Garnelenschwänze braten wir in Olivenöl
mit Chili, Knoblauch & Zitrone und servieren diese
auf den mediterranen Nudeln*

+ 9,80 €





Dessert

Süßer Traum von Schokolade

*es gibt eine Trilogie von Mousse au Chocolat,
hausbackenem Brownie & Schokoladeneis
an frischen, marinierten Erdbeeren ^{A,C,G}*

10,50 €

Crème Brûlée

*die leckere Süßigkeit servieren wir Ihnen
an einem erlesenen Kompott von Marille
Pfirsich, Ananas & Mango ^{C,G,3,4,10}*

10,50 €

Leicht & Fruchtig

Orangen - Mascarpone

*es gibt die süß-fruchtige Mascarpone-Creme
an Erdbeer-Soße, mit frischen-marinierten Erdbeeren
getopt von Pistazien-Crumble*

€ 9,50

Ein prickelnder Ausklang

„Chandon Garden - Orange Spritz“

*wir servieren eine Kugel Carte D'Or Sorbet Orange
mit eiskaltem, prickelnden Chandon Garden Spritz*

9,50 €

