

Vorspeisen

2 „Gillardeau“ Austern, mit leichtem Zitronenabrieb. € **11,90**
(Jede weitere Auster € **4,90**)

Tomahawk Steak vom deutschen Wildschwein auf Prosecco - Sahnekraut mit Brotcroutons. € **13,90**

Variation vom winterlichen Blattsalat mit Apfel-Quittendressing, karamellierte Walnüsse und gebratener Ziegenkäse von der Rolle. € **9,90**

Black Tiger Shrimps (31/40 per lb) ohne Schale in Knoblauch – Sahnesoße, dazu selbstgebackenes Tomatenbaguette. € **11,90**

gebratene Wachtelbrust mit Erbsenpüree und Zucchini-Apfel Tatar, Salatgarnitur mit gekochtem kaltem Wachtelei. € **12,90**

Hauptspeisen

Rehfilet aus heimischen Wäldern auf angerahmten Kräuterseitlingen, Bohnenbunde im Speckmantel und hausgemachte Krokette. € **32,90**

Dorschrückenfilet -grätenfrei- auf gerahmten Scampi mit Kirschtomate, Wakame (marinierter Seealgensalat mit Chili und Sesam), Reistimbale mit Belugalinsen. € **24,90**

Argentinisches Rumpsteak aus Freilandhaltung - ca. 250 Gramm geschnitten, ohne Fettrand - auf geschmorten Zwiebeln, hausgemachtes Kartoffelgratin und Kräuterbutter. € **26,90**

Französische Maispoulardenbrust auf Süßkartoffelpüree, Gemüsebrunoise und Caesar Salat mit gehobeltem Parmesan. € **23,90**

Duett vom arktischen Saiblings- und Dorschrückenfilet auf Apfelporree, Rotgarnelen aus Wildfang, milde Dijon-Senfsoße und hausgemachte Krokette. € **26,90**

Süßes zum Abschluss

Weißes Baumkuchenmousse flankiert von Mousse au Chocolat auf Heidelbeermark. € **9,90**

Käsekomposition mit Trauben, selbstgebackenem Tomatenbaguette, Orangen-Mango Chutney mit Cilli und Preiselbeersahne. Je nach Appetit geeignet für 1-2 Personen. € **11,90**

Vino Santo Creme mit Cantuccini Keks im Weckglas an Himbeerbegleitung € **8,90**