

Abendkarte

montags bis samstags
von 17:30 bis 21:30 Uhr

Vorab

Kalbstatar mit Zitronen-Marmelade, Brioche, Fenchelsalat, Kapernsenf und Zitronensalat	15,50 €
Konfierter Lachs in Spitzpaprika-Erdbeer-Gazpacho mit Spitzpaprika-Basilikum-Peperonata und Ingwer-Öl	14,90 €

Dazwischen

Tagessuppe unser Service stellt Ihnen gern die Tagesempfehlung vor	8,00 €
Erbsenschaumsuppe mit Minze und Ziegenkäse-Espuma	9,50 €

Blattgrünes

Caesar Salad gegrillte Maispoularde mit gekochtem Ei, Kirschtomaten, Croûtons und Parmesan	17,90 €
Cantaloupe-Melone mit Pancetta, Rucola, Erbsen und Erbsen-Zitronen-Vinaigrette	12,90 €

Hauptgänge

Aus dem Meer

Heilbutt mit Maisragout, Maismilch-Emulsion, Zucchini und Kräuterseitlingen	25,50 €
Lachs mit grünem Bohnen-Salat, Ajvar, Chorizo-Sud und gerösteten Kartoffeln	27,90 €

Vom Land

Rücken von der niedersächsischen Färs mit Aubergine, Wildtomaten-Ragout und Zuckerschote	31,80 €
Mularden-Erpel-Brust mit wildem Brokkoli, grünem Spargel, Pfifferlingen und Yuzuponzu	29,90 €
Cordon bleu gefüllt mit Heublumenkäse und hausgemachtem Pancetta, dazu lauwarmer Kartoffel-Gurken-Salat	27,30 €

Dessert

Himbeertarte mit Ricotta, Zitronen-Thymian und Himbeer-Sorbet	10,50 €
Kirsch-Cheesecake mit Valrhona-Dulcey-Eis	10,50 €

Sie ernähren sich vegan oder vegetarisch? Unsere Küche zaubert Ihnen gern etwas Besonderes.

Abendkarte