

Sommerliches Menü

Gegrillte Jacobsmuscheln

Blumenkohl, Salti Fingers, Kaviar,
Kressecreme

Cremesuppe vom Waltroper Spargel

gebackene Lachspraline, Orangenöl

Rosa gebratener Milchkalbstafelspitz

Pfifferlinge, Petersilienpüree

„Clafoutis“

Gebackenes Tellersoufflé

frische Gartenhimbeeren, Joghurteis

3 Gänge (ohne Jakobsmuschel) 39€

4 Gänge 48€

große Weinbegleitung á 30€

alkoholfreie Weinbegleitung á 15€

Vorspeisen

Gartenkräutersalat

Pfifferlinge, confierte Tomaten, Parmesanchips,
alter Balsamico

9€

Gegrillte Jacobsmuscheln

Pfifferlinge, Salti Fingers, Kaviar, Kresse

14€

Gänseleber im grünen Pfeffermantel

karamellierte Brioche, Süßkirschkompott,
gerösteter Mais

14€

Mariniertes kanadisches Rinderfilet

gegrillte Wildwassergarnelen, Avocado,
Wildrauke, Parmesan, krosse Brotkrumen

16€

Suppen und Spargel

Cremesuppe vom Waltroper Spargel **7€**
gebackene Lachspraline, Orangenöl

24 Stunden Bouillon vom Perlhuhn **9€**
Wildwassergarnele, Zitronengras, Chilli,
Zuckerschote, Ingwer

Portion frischer Waltroper Stangenspargel **17,90€**
Sauce Hollandaise oder zerlassene Butter,
neue Kartoffeln

wahlweise dazu

...mit gemischter Schinkenauswahl **22,90€**

...mit gebratenem Lachsfilet **28,90€**

...mit gebackenem Wiener Kalbsschnitzel **28,90€**

...mit Filet vom Angus Rind **37,90€**

Hauptgänge

Hechtklößchen in Rieslingsauce 19€

Leibziger Allerei, Spargel, Morcheln,
Flußkrebse, neue Kartoffeln

Gebratenes Filet vom Zander 24€

confierte Tomaten, Gurken-Limonen Jus, blaue Kartoffel

Filet vom Seeteufel und Wildwassergarnele 28€

Krustentierjus, Fenchel, Petersilien-Risoni

Rücken vom Sylter Salzwiesenlamm 32€

gratinierter Schafskäse, Tomatenpüree, Bohnenmelange,
Gnocchi

Großer Pfifferlingsraviolo 16€

gebratene Pfifferlinge, Gemüsejus

Geschmorte Ochsenbacke in Burgundersauce 19€

Pfifferlinge, Röstschalotten, Kartoffel Nußbutter Mousseline

Klassiker

Bouillabaisse **11€**

Hummer, Muscheln, gegrillte Fische,
feines Gemüse, geröstetes Baguette, Sauce Rouille

**Tatar vom kanadischen Rinderfilet,
100g kurz gegrillt** **16€**

Sauce Café de Paris, Wildkräutersalat in Pinienkernvinaigrette

Steak à la Fourme d'Ambert **26€**

rosa Scheiben vom US Rind, Sauce Fourme d'Ambert,
grüne Bohnen, krosser Knoblauch,
Kartoffel-Schnittlauch-Mousseline

Himmel & Erde **16€**

gebratene hausgemachte Blutwurst,
Kartoffel-Nussbutter-Püree, Apfel-Ingwerkompott

Für zwei Personen:

Chateau briand vom kanadischen Rinderfilet **64€**
-am Tisch tranchiert-

Café de Paris, Sauce bearnaise, gebratene Pfifferlinge,
Anna-Kartoffeln

Fleischspezialitäten vom Big Green Egg (Holzkohlegrill)

Heritage Angus Beef

Kanadisches Rindfleisch in höchster Qualität.

Oberstes Gebot: Alles im Einklang mit der Natur unter Einhaltung von hohen ökologischen und ökonomischen Standards

| | | |
|--------------------|-------------|------------|
| Rinderfilet | 200g | 32€ |
| Rinderfilet | 250g | 38€ |
| Rib Eye | 250g | 34€ |

Steak aus der Hochrippe mit charakteristischem Fetttage, ein besonders saftiges Steak

| | | |
|------------------------|-------------|------------|
| Flat Iron Steak | 200g | 26€ |
|------------------------|-------------|------------|

Flat Iron Steak wird aus dem oberen Teil der Rinderschulter geschnitten, fein marmoriert und butterzart

Buntes Bentheimer Schwein

Heimische Schweinerasse aus der Grafschaft Bentheim. Aufgrund der tiergerechten Haltung und natürlicher Fütterung weist ihr Fleisch einen deutlich höheren Fettanteil auf, der sich positiv auf die Qualität und den Geschmack auswirkt. Hochwertiges, saftiges Fleisch.

| | | |
|------------------|-------------|------------|
| Kotelette | 300g | 26€ |
|------------------|-------------|------------|

Alle Steaks servieren wir mit Sauce Café de Paris, Rotweinsauce, gebratener Blumenkohl oder Blattsalat in Balsamicovinaigrette, dazu Kartoffel-Schnittlauch-Mousseline oder Rosmarinkartoffeln

Dessert

| | |
|--|--------------|
| Gebackenes Tellersoufflé | 9€ |
| frische Gartenhimbeeren, Joghurteis | |
| Variation von Gartenerdbeeren und Holunderblüte | 10€ |
| gebacken, Mousse, Sorbet, Gelee | |
| Valrhona Schokolade | 12€ |
| Kirschkompott, Küchlein, Schokomousse, Pistazieneis | |
| Sorbet des Tages | 2,50€ |

Käse

| | |
|--|-----------|
| Rohmilch Käse vom Bio Hof Backensholz | 9€ |
| Chutney, hausgebackenes Brot | |

Deichkäse

10 Wochen gereift, aromatisch-nussig

Deichkäse Gold

12 Monate gereift, kräftig-nussig

CréMeer

Weichkäse, frisch & sahnig, randweich mit kreidigem Kern

Kleine Ziege

mild mit feiner Ziegenmilchnote