

So schmeckt der Herbst & Winter
„regional, saisonal & international“

Vorspeisen

Friesen Schmitte

*Zumpernickel in Sauerrahmbutter gebraten
mit Rote Bete-Apfel-Remoulade,
Premium Aalrauchmatjesfilet, Nordseekrabben
und gebackenem Landei
11,00 € U.R.*

Carpaccio vom Premium Rind

*mit einem gebackenen Cannelloni von sardischem Gemüse
auf einer Mascarpone-Parmesan-Basilikumsauce
und marinierter Ölsaure
13,90 € U.R.*

*Mit Wacholder und Süßholz geräucherte Entenbrust,
an Feldsalat in Walnuss-Balsamico-Vinaigrette,
kandierte Orangenessig-Zwetschgen und Blätterteig-Piroggen
mit Schnittlauch-Frischkäse und Steinpilzen
13,90 € U.R.*

Suppen

*Consommé von der Hasfermastgans,
Rote Bete Ravioli mit Rauchfleisch und Kraut gefüllt,
gebratene Edelpilze und Schnittlauch
8,90 € U.R.*

*Schaumsuppe vom Kürbis, Winterapfel und Mangos
mit einem Pesto
von kandierten Kürbiskernen, Chili, Ingwer und Koriander,
mit Krabben von der Nordseeküste
8,90 € U.R.*

Fleischgerichte

Brust von der Hasfermastgans knusprig gebraten
auf Bratapfel-Ingwer-Sternanis-Sauce,
Preiselbeer-Rotkohl im Frühlingsrollenteig gebacken
und Gnocchi mit Maroni und Steinpilzen
22,50 € U.R.

Ragout vom Wildschwein aus der Keule
in Phianti und mediterranen Aromaten geschmort,
glacierte Perlzwiebeln und frischen Champignons,
Gremolata von Zitrusfrüchten, Basilikum,
Petersilie und Haselnüssen
dazu Pasta
18,00 € U.R.

Medaillons vom Schweinefilet
mit Ofenschinken und „Müritzer“ Butterkäse gefüllt
in Butterbröseln gebraten,
Cognac Rahmsauce mit Morcheln und Kräutersaitlingen,
kleine gebackene Krapsen nach Röschi Art
und Großmutter's Gurken-Dill-Salat
18,90 € U.R.

Lackierte Haxe vom Spanferkel (6 Std gegart)
knusprig aus dem Ofen
auf einer Sauce von asiatischen Aromaten
und Rahm Mango-Sauerkraut
an kleinen frittierten
Wasabi-Meerrettich-Kartoffel-Koriander-Krapsen
19,50 € U.R.

Fischgerichte

*Filet vom Ostsee Winterkabeljau
mit hausgemachtem Kremser Kräutersenf bestrichen
und im Edelschinkenmantel in Butterbröseln gebraten,
warme Nordseekrabben Remoulade,
frisch frittierte Chips mit Dill-Meersalz
und Rahmgurken
18,50 € U.R.*

*Länderfilet auf der Haut knusprig gebraten,
Aquavit-Dill-Meersalz,
auf einem Ragout von nussigen Belugalinsen
in Wurzelgemüse-Koggenmostrich-Rahm
und kleine gebratene Kartoffeln
21,70 € U.R.*

*Kutterscholle „ Baltic Sea“ im Ganzen gebraten,
aufgeschäumte Letschobutter mit Eismeershrimps,
warmer Salat von Bratkartoffeln
mit süß saurer Steinpilz-Kürbiskernöl-Vinaigrette
an gebackenem Rauchfleischspieß
und Rahmgurken
19,50 € U.R.*

Dessert

Gebrannte Creme

*von der Aprikose, Mailänder Marzipan und Pistazien,
beschripst mit Marillenbrand
dazu Zimt-Vanille-Parfait mit Kürbiskernöl
8,90 € UR*

*Rahmwaffel mit Lavendel-Honig-Äpfeln,
aufgeschäumtem Lebkuchen-Vanilleschaum
und einem Eis-Soufflé von der gebrannten Mandel
8,90 € UR*

*Quadrige vom Käse
Essigorangen-Zwetschgen
und Käse-Kräuter-Tarte mit Walnüssen
13,90 € UR*

Vegetarisch - einfach, ehrlich, gut

Vorspeise

Dornröschensalat
im Walnuss-Honig-Balsamico-Vinaigrette,
Blätterteig Pirogge mit Schnittlauch Frischkäse
und Steinpilzen gefüllt
auf Rote Bete-Würfeln und Orangen-Zwetschgen
12,80 € U.R.

Suppe

Schaumsuppe vom Kürbis, Winterapfel und Mangos
mit einem Pesto von kandierten Kürbiskernen,
Phili, Ingwer und Koriander
7,50 € U.R.

Hauptgerichte

Mama's „Pasta Pikante“
mit einem Pesto
von kandiertem Knoblauch, Phili und Winterkräutern,
frischen saisonalen Pilzen, Mini Schmortomaten,
Rucola mit Honig-Balsamico-Glace
und gehobeltem Parmesan
15,50 € U.R.

Gefülltes Schmitzel vom Sellerie
(mit Füllung von Roter Bete, Trüffelöl und gerösteten Mandeln)
gebackene Krapsen nach Röschti Art
und Großmutter's Gurken-Dill-Salat
15,50 € U.R.