

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

Vorspeisen

Friesen Schnitte

Pumpernickel in Sauerrahmbutter gebraten
mit Rote Bete -Apfel -Remoulade,
Premium Aalrauchmatjesfilet, Nordseekrabben
und gebackenem Landei
11,00 EUR

Carpaccio vom Premium Rind

mit einem gebackenen Cannelloni von sardischem Gemüse
auf einer Mascarpone -Parmesan -Basilikumsauce
und mariniertes Ölrauke
13,90 EUR

Mit Wacholder und Süßholz geräucherte Entenbrust,
an Feldsalat in Walnuss -Balsamico -Vinaigrette,
kandierte Orangenessig -Zwetschgen und Blätterteig -Pirogge
mit Schnittlauch -Frischkäse und Steinpilzen
13,90 EUR

Suppen

Consommé von der Hafermastgans,
Rote Bete Ravioli mit Rauchfleisch und Kraut gefüllt,
gebratene Edelpilze und Schnittlauch
8,90 EUR

Schaumsuppe vom Kürbis, Winterapfel und Mangos
mit einem Pesto
von kandierte Kürbiskernen, Chili, Ingwer und Koriander,
mit Krabben von der Nordseeküste
8,90 EUR

Fleischgerichte

Brust von der Hafermastgans knusprig gebraten
auf Bratapfel-Ingwer-Sternanis-Sauce,
Preiselbeer-Rotkohl im Frühlingsrollenteig gebacken
und Gnocchi mit Maroni und Steinpilzen
22,50 EUR

Ragout vom Wildschwein aus der Keule
in Chianti und mediterranen Aromaten geschmort,
glacierte Perlzwiebeln und frischen Champignons,
Gremolata von Zitrusfrüchten, Basilikum,
Petersilie und Haselnüssen
dazu Pasta
18,00 EUR

Medaillons vom Schweinefilet
mit Ofenschinken und „Müritzer“ Butterkäse gefüllt
in Butterbröseln gebraten,
Cognac Rahmsauce mit Morcheln und Kräutersaitlingen,
kleine gebackene Krapfen nach Röschti Art
und Großmutter's Gurken-Dill-Salat
18,90 EUR

Lackierte Haxe vom Spanferkel (6 Std gegart)
knusprig aus dem Ofen
auf einer Sauce von asiatischen Aromaten
und Rahm Anango-Sauerkraut
an kleinen frittierten
Wasabi-Meerrettich-Kartoffel-Koriander-Krapfen
19,50 EUR

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 EUR

Zanderfilet auf der Haut knusprig gebraten,
Aquavit-Dill-Meersalz,
auf einem Ragout von nussigen Belugalinsen
in Wurzelgemüse-Koggenmostrich-Rahm
und kleine gebratene Kartoffeln
21,70 EUR

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 EUR

Dessert

Gebraunte Creme

von der Aprikose, Mailänder Marzipan und Pistazien,
beschwipst mit Marillenbrand
dazu Zimt-Vanille-Parfait mit Kürbiskernöl
8,90 EUR

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

Quadrige vom Käse

Essigorangen-Zwetschgen
und Käse-Kräuter-Tarte mit Walnüssen
13,90 EUR

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 EUR

Suppe

Schaumsuppe vom Kürbis, Winterapfel und Mangos
mit einem Pesto von kandierten Kürbiskernen,
Chili, Ingwer und Koriander
7,50 EUR

Hauptgerichte

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

Gefülltes Schnitzel vom Sellerie
(mit Füllung von Roter Bete, Trüffelöl und gerösteten Mandeln)
gebackene Krapfen nach Röschti Art
und Großmutter's Gurken-Dill-Salat
15,50 EUR