

Speisekarte

Vorspeisen und Suppe

Crèmesuppe von Frischkäse und Lauch mit glasierten Pfifferlingen und frischem Schnittlauch

8,90 Euro

Gnocchi mit weißen Zwiebeln und provenzalischen Kräutern, sautierte Riesengarnelen in einer pikanten Pastis-Paprikasauce

11,80 Euro

Pikantes Beef Tatar auf mariniertem Pilzsalat und geröstetem Rumpornickel, Crème fraîche-Dip, Lauch und Rote Bete „süß-sauer“ im Orangensud mit Rosa Pfeffer eingelegt

12,90 Euro

Carpaccio vom Rauchlachs mit buntem Sesam und Wasabisauce, Wokgemüsesalat mit Ingwer und Zitronengras, kleine Frühlingsrollen mit Nordseekrabben und Kimchi gefüllt

13,30 Euro

Vegetarische Gerichte

Hausgemachte Gnocchi mit sautierten Pilzen, gebratener Spargel, Strauchtomaten an Pimentosauce, marinierte Ölsaure und Parmesan

14,50 Euro

Frischer Grüner Spargel und Strauchtomaten mit Käse-Kräuterhollandaise gratiniert und gebratene Rosmarinkartoffeln

16,80 Euro

Fisch- und Fleischgerichte

Dorschfilet unter einer Kruste von mediterranen Kräutern
und spanischem Edelschinken auf Zimentosauce,
junge Spinatblätter im Gazpacho-Dressing,
gebratene Kartoffeln mit Meersalz und grüner Mojo

21,90 Euro

Landerfilet auf der Haut knusprig gebraten
und gegrillte Riesengarnelen an Salvados-Limonensauce,
Fenchel-Paprikagemüse und Rote Bete-Kartoffelstampf

23,30 Euro

Schnitzel nach Wiener Art vom Schweinefilet
mit Sardellen-Kräuterbutter und gebackener Petersilie,
Kartoffel-Schnittlauchpüree mit Röstwiebel-Brioche-Schmelze
und Rahm-Dill-Senf Gurken

21,90 Euro

Gegrilltes Rumpsteak im Steakpfeffer-Kräutermantel auf Burgundersauce,
glasierte Perlzwiebeln und frische Champignons,
Frühkartoffel-Edelschinken-Plätzchen

24,80 Euro

Nachspeisen

FrISChe Erdbeeren mit Grand Marnier-Schaum überbacken,
Zitronen- und Erdbeereis im weißen Nuss-Schokoladenmantel

8,80 Euro

Milchreistörtchen mit frischen Erdbeeren und süßem Pesto,
zartschmelzendes Pistazieneis

7,90 Euro

Unsere Pfifferlingskarte 2020

*Frische Pfifferlinge in Crème fraîche-Rahm
wahlweise mit:*

- mit gegrillter Hähnchenbrust* *17,90 Euro*
- mit Schnitzel vom Schweinefilet* *19,90 Euro*
- mit Rumpsteak im Steakpfeffer-Kräutermantel* *24,90 Euro*
- mit Dorschfilet im Speckmantel gebraten* *20,50 Euro*
- mit Landerfilet auf der Haut knusprig gebraten* *22,90 Euro*

*Zu diesen Gerichten servieren wir Ihnen glasierte Petersilienkartoffeln
und unseren kleinen Schlosssalat im Hausdressing.*

*Ragout von Pfifferlingen und Kräutersaitlingen
mit Frühlingslauch und frischen Wiesenkräutern in
Crème fraîche-Crème mit feinen glasierten Bandnudeln*

14,90 Euro