



ABENDKARTE

VORSPEISEN

Kalbsleberparfait mit Kürbis, Birne & Brioche	€ 14,50
Kürbissuppe mit Kürbistatar & Kürbiskernöl	€ 10,50

VEGETARISCH

Rote Beete Risotto mit einem Onsen Ei vom Cassenshof	€ 14,50
--	---------

PASTA

Ravioli gefüllt mit Ochschwanzragout, Sesam & Jus	€ 16,50
---	---------

HAUPTGÄNGE

Kalbsleber nach Berliner Art	€ 17,50
Donald Russel Lammcarré mit cremiger Polenta, wildem Brokkoli & Tomatensugo	€ 26,00
Geschmortes Beinscherzel mit Meerrettich, Kartoffel Mousseline & sautiertem Gemüse	€ 24,00
Entrecôte vom Friesischen Ochs mit grünem Spargel, La Ratte Kartoffeln & Sauce Hollandaise	€ 32,00

DESSERT

Apfel-Zimt-Crumble mit Sauerrahmeis	€ 8,50	Schokoladenmalheur mit Salz-Karamell-Eis & Birnenragout	€ 9,50
Crème brûlée von der Tonkabohne & zweierlei von der Amarenakirsche			€ 9,00

KLASSIKER

Fines de Claire Austern		pro Stück € 3,50
.....		
Bocconcino di Buffala		€ 12,50
geschmolzene Tomaten & Basilikum		
.....		
Caesar's Salad		€ 11,50
mit Feta, Olivenerde & Tomate		
dazu mit knusprigem Hühnchen		€ 17,50
dazu mit gebratenen Garnelen		€ 19,50
.....		
Rindertatar		€ 12,50
mit gemischtem Salat oder Pommes		€ 18,50
.....		
Scholle		€ 22,00
in Butter gebraten mit Petersilienkartoffeln & gemischtem Salat		
.....		
Krebssuppe	€ 12,50 / € 17,50	Vegetarische Maultaschen € 12,50
mit Kabeljau & Garnele		mit geschmorten Zwiebeln & Ei
.....		
Hamburger Pannfisch	€ 24,50	Heidschnucken-Currywurst* € 9,50
mit Bratkartoffeln, Senfsauce & Gurkensalat		mit Pommes
.....		
Wiener Schnitzel	€ 26,50	Rohmilchkäseplatte € 9,50
mit Bratkartoffeln & Gurkensalat		vom Baukhof Amelinghausen
.....		
Himmel und Erde		€ 19,50
Boudin noir (Französische Blutwurst), Röstzwiebelcreme & Apfelmus		
.....		

*enthält Schweinefleisch



MENÜS

(NUR AUF VORBESTELLUNG - BITTE SPRECHEN SIE UNS AN)

CARTE BLANCHE

Ein absoluter Hochgenuss! Eine kulinarische Reise durch unsere Küche, auf Wunsch auch mit der passenden Weinbegleitung.
Lassen Sie sich von uns überraschen! 5-8 Gänge ab € 56,00

GÄNSEMENUE

Verpassen Sie nicht unser Menue zum Martinstag (11. November) und reservieren Sie noch heute diesen Gaumenschmaus:

Vorspeise	Gänseschinken auf Feldsalat mit kandierten Walnüssen & karamellisierten Apfelspalten	
Suppe	Getrüffelte Maronensuppe mit einer gebackenen Gänsepraline	
Hauptgang	Gänsebrust & Gänsekeule mit Klößen & Butterschmelze eingebettet auf Rotkohl, Rosenkohl & Birnen-Weinbeeren-Ragout	
Dessert	Apfel-Zimt-Crumble & Sauerrahm-Eis	€ 59,00

GÄNSE & ENTEN

Ab dem 11.11.2017 bieten wir unseren Gästen ebenfalls weitere Gourmethighlights:

Gans	pro Person € 49,50	Ente	pro Person € 34,50
ab vier Personen		ab zwei Personen	

GÄNSE & ENTEN FÜR ZUHAUSE

Vom 11.11.2017 bis einschließlich 24.12.2017 können Sie bei uns auf Vorbestellung Ihre Gans oder Ente kochfertig zubereitet, mit unseren Beilagen Apfelrotkohl, Klöße, Maronen & Gänse-Jus, für zu Hause abholen.

Gans	€ 180,00	Ente	€ 65,00
inkl. Beilagen, für vier Personen		inkl. Beilagen, für zwei Personen	
