

27. Komische Nacht

Kräutersalat 5 Kirschtomaten / Croutons 1,6 / Balsamico Marinade/ Körner Mix		9,50 €	
Helgoländer Hummer Bisque 2 Herzmuscheln / Dill Öl		12,50 €	
Spargel-Creme-Suppe Bärlauch Öl / argentinische Rotgarnele		11,90 €	
Dreierlei Matjes Filet mit Hausfrauen Sauce 2,5 Apfel / Zwiebel / Schmand 2 / Dill / Drillinge / kleiner Salat 5		23,50 €	
Filet vom Zander gebraten 1 Gurken in Rahm 2 / Brokkoli 2 / Rote Bete Espuma / Kartoffel-Gnocchi		29,90 €	
Freiland Hähnchenbrust Filet gebraten Ofen Gemüse / Rosamarin-Kartoffeln / Balsamico Jus 2,5,8		29,50 €	
Filet vom Jungschwein im Speckmantel 16 Kartoffel-Trüffel Stampf 1,2 / Karotten 2 / Blumenkohl 2 / Schalotten-Rotwein Jus 2,5,8		30,90 €	
Rumpsteak vom Black Angus 220g Gebratene Pilze / Kartoffel Gratin 2 / Sellerie Creme 2 / Rotwein Jus 2,5,8		32,50 €	
Hausgemachte Ziegenkäse Ravioli 1,2,3 Creme Fraiche / Kirschtomaten / Pinienkerne / Parmesan /grüner Spargel / Baby Leaf 5		22,50 €	
Burrata Baguette Steinofenbaguette 1 / Rucolapesto / marinierte Cherrytomaten Burrata 2 / Salat / Balsamico 5	mit Kernschinken 16 ohne Kernschinken	19,30 € 16,70 €	
Dessert im Glas Schoko Mousse 2 / Panna Cotta / Creme Brûlée / weiße Mousse 1		je 3,80 €	
Frisches Popcorn Hausgemachtes Salzkaramell	kleine Tüte	3,20 €	

Für Informationen zu Inhaltsstoffen und Allergenen sprechen Sie bitte unser Servicepersonal an. Wir bitten um Verständnis, dass Änderungen der Beilagen mit einem Aufpreis von je 2€ berechnet werden. Alle Preise inklusive gesetzlich gültiger MWSt.