


Vorspeise

Rinder-Carpaccio
Olivenöl / Parmesan / sonnengetrocknete Tomaten-Tapenade
Salat-Strauß / Balsamicodressing ^{hi}
€ 12,50

Lachstatar vom Hickory geräucherten Ikarimi Lachs
Süß-Sauer marinierte und knusprige Möhre „Violette“ / Rauke
Saiblingskaviar / Meerrettichcreme ^{dijkm}
€ 11,50

(auch als vegane  Variante mit: Apfeltatar / Weinessigperlen ^{lm})


Jakobsmuschel trifft Erbse
glasig gebratene Jakobsmuscheln / Erbsencreme / Erbsensprossen
Zitronenöl / Krabbenchips ^{bdefhijkmn}
€ 12,00

(auch als vegane  Variante mit: Frühlingsrollen ^{gefhiikm})


Suppe

Niedersächsische Festtagssuppe
Gemüse / Eierstich / Fleischklößchen ^{cgij}
€ 7,50

Frühlingszwiebel-Suppe
Bergblütenkäse-Brioche-Croûton ^{egijm}
€ 8,50

(auch als vegane  Variante mit: veganen Käseersatz / Croûtons)

Salat

„Crispy Salad Bowl“ Vegan 
knackiger Salat / Mohndressing / kandierte Kastanien / Granatapfel
Gemüsesprossen / Kürbiskerne ^{efhijkm}

€ 11,50

(auch als Vorspeise € 7,00)


„Crispy Salad Bowl“ Cheese
knackiger Salat / Balsamicodressing / Gemüsesprossen / Apfel / Nüsse
Waldhonig geblämmter Ziegenkäse ^{eghijkm}

€ 13,00

„Crispy Salad Bowl“ King Prawn
knackiger Salat / Sesamdressing / Gemüsesprossen
Sonnenblumenkerne / gebratene Riesengarnelen
Ras el-Hanout ^{bdfhikm}

€ 16,50

Vegetarisch

Rote Beete Falafel 
Urkarotten / junger Spinat / Wurzelgemüse / Hummus
Kurkuma / Minzsauce ^{efhijkm}

€ 16,00

Tagliatelle Fresco Aglio Selvatico
frische Bandnudeln / Bärlauch / gelbe und violette Rüben
Edelpilze / Parmesan ^{acghijkm}

€ 15,50

Fisch

Lachs & Zander
Nori Blatt / Wakame / Riesengarnele
Ingwer Tagliatelle / schwarzer Sesam
Wasabi Schaum ^{abcdghijkm}

€ 21,50

Gegrilltes Saibling-Filet
Limonenblatt-Chilischäum / violette Karotten / Meeresspargel (Salicorn)
eigener Kaviar / Vialone-Reis-Galette ^{gijk}

€ 23,50

Fleisch

Sou Vide gegarte Lamm Haxe
asiatische Würze / gelbes Rübengemüse
Fregola Sarda (Nudelperlen)-Ragout ^{acefmhijkm}
€ 24,50

Geschmornte Kalbsbäckchen
Pinot Noir Jus / Pastinaken-Kartoffelpüree / dreierlei Urkarotten
Pastinaken Chip ^{ghjkm}
€ 22,00

Rumpsteak
Café de Paris Butter / Pfannengemüse / geröstete Kartoffelscheiben ^{egijm}
€ 27,00


Rosa gebratene Entenbrust
Zwergorangen Sauce / Kohlröschen Gemüse
(Blumenkohl / Romanesco / Rosenkohl) / Kartoffelkuchen ^{acegijm}
€ 23,50

Frühlingskräuter gefüllte Maishähnchenbrust
Rucola Risotto / Shiitake Pilze / Tomaten-Bärlauch Coulis ^{ghjkm}
€ 18,50

Paniertes Schnitzel vom Jungschweinerücken
Pommes Frites / kleiner knackiger Salat / Balsamicodressing
Gemüsesprossen ^{cegijlm}
€ 15,50

(auch als vegane  Variante mit: Weizen- und Sojaprotein ^{aefhjkm})
€ 16,00

Zusätzlich zum Schnitzel dazu:

Paprikasauce  € 3,50
Champignonrahm € 3,50

Anstatt Pommes Frites:

Gebratene Kartoffelscheiben € 2,00

Dessert

Frushi-Maki

Fruchtdessert in Sushi Optik / Mango / Himbeere / Limette
Reisflammeri / Schokoladensauce / Minz-Mousse / Schoko-Sticks ^{aefghm}
€ 8,50

Rhabarber-Törtchen

weiße Schokoladen-Topping / Macadamia Eiscreme / Beeren ^{aecefghm}
€ 9,00

Moelleux Chocolat

Klassisches Schokoladen Soufflé / Beeren / Mandeleiscreme ^{acfhm}
€ 9,00

Lavendelblüten-Creme Brûlée

Rhabarber-Erdbeereis / Macarons ^{eghm}
€ 8,50

Unsere Eissorten

Erdbeere

Vanille

Schokolade

Pistazie

Joghurt-Mango

Walnuss

Himbeersorbet 

Passionsfruchtsorbet 

egh3h7

Pro Kugel € 1,40
+ Sahne € 0,70