

Vorspeise

Rinder-Carpaccio
Olivenöl / Parmesan / sonnengetrocknete Tomaten-Tapenade
Salat-Strauß / Balsamicodressing^{hi}
€ 13,00

Lachstatar vom Hickory geräucherten Ikarimi Lachs
süß-sauer marinierte und knusprige Möhre „Violette“ / Rauke
Saiblingskaviar / Meerrettichcreme^{dijkm}
€ 12,50

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


Jakobsmuschel trifft Erbse
glasig-gebratene Jakobsmuscheln / Erbsencreme / Erbsensprossen
Zitronenöl / Krabbenchips^{bdefhijkmn}
€ 13,00

(auch als vegane  Variante mit: Frühlingsrollen / Papadam^{gefghijkm})


Suppe

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

Süßkartoffelsuppe
samtige Süßkartoffelsuppe / Hauch von Chili / Kokos
knuspriger Chorizo-Spieß^{egijm}
€ 8,50

(auch als vegane  Variante)

Salat

„Crispy Salad Bowl“ Vegan 
knackiger Salat / Mohndressing / grüner Spargel / Granatapfel
Gemüsesprossen / Mangowürfel ^{efhijkm}
€ 12,50
(auch als Vorspeise € 8,50)

„Crispy Salad Bowl“ Cheese
knackiger Salat / Balsamicodressing / Gemüsesprossen / Apfel / Nüsse
Waldhonig geflämmt Ziegenkäse ^{eghijkm}
€ 13,50

„Crispy Salad Bowl“ King Prawn
knackiger Salat / Sesamdressing / Gemüsesprossen
Sonnenblumenkerne / gebratene Riesengarnelen
Ras el-Hanout ^{bdfhikm}
€ 17,00

Vegetarisch

Rote Bete Falafel 
Urkarotten / junger Spinat / Wurzelgemüse / Hummus
Kurkuma / Minzsauce ^{efhijkm}
€ 16,50

Pappardelle fresche con bietole e funghi finferli
Die breite Bandnudel / Mangold / Sonnen-getrocknete Tomaten
Pfifferlinge / Parmesan ^{acghijkm}
€ 16,50

Fisch

Heimischer Zander im Frühlingsrollenteig
junges Gemüse / Wakame / Riesengarnele
sautierte Gemüsesprossen / junger Spinat / schwarzer Knoblauch
Papaya-Ingwer-Frische ^{abcdghijkm}
€ 21,50

Gegrilltes Saibling-Filet
Limonen Blatt-Chilischäum / violette Karotten / Meeresspargel (Salicorn)
eigener Kaviar / Vialone-Reis-Galette ^{gijk}
€ 23,50

Fleisch

Sous Vide gegarte Lamm Haxe
asiatische Würze / junge Rübchen / Radischen
Fregola Sarda (Nudelperlen)-Ragout ^{acefmhijkm}
€ 25,50

Geschmorrt Kalbsbäckchen
Portwein Jus / Sellerie-Kartoffel-Stampf / junge Urkarotten
Gemüsechip ^{ghjkm}
€ 23,50

Rumpsteak
Café de Paris Butter / Pfannengemüse / geröstete Kartoffelscheiben ^{egijm}
€ 27,50


Rosa gebratene Entenbrust
Zwergorangen Sauce / Frühlingsgemüse
(Junge Rübchen / Blumenkohl / Romanesco) / Kartoffelkuchen ^{acegijm}
€ 23,50

Kräutergefüllte Maishähnchenbrust
Rucola Risotto / Shiitake Pilze / Tomaten-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 ^{aefhijkm})
€ 16,00

Zusätzlich zum Schnitzel dazu:

Paprikasauce  € 3,50
Champignonrahm € 3,50
Pfifferlingsrahm € 5,50

Anstatt Pommes Frites:
Gebratene Kartoffelscheiben € 2,00

Dessert

Himbeer-Creme Brûlée
Himbeersorbet / Beeren / Macarons ^{eghm}
€ 9,00

Mojito-Mousse
Limetten-Rum-Mousse / Schokolade
€ 8,50

Heidelbeer „Paradies“
gestürzte Heidelbeer Panna Cotta / Heidelbeereis
Schokolade / Gebäck ^{acefgh}
€ 9,50

Apfel Tarte
Warme Apfeltart / Apfelsorbet / Beeren / Karamelldekor ^{acfhm}
€ 9,00

Unsere Eissorten

Erdbeere
Vanille
Schokolade
Pistazie
Joghurt-Mango
Walnuss
Himbeersorbet 
Passionsfruchtsorbet 
^{egh3h7}

Pro Kugel € 1,40
+ Sahne € 0,70