

# Menü

18:00 - 21:00h

## **Kokos-Erdnusssuppe**

Mango Würfel | Papadam

coconut peanut soup  
mango cubes | papadam

\*\*\*\*

## **Geschmorte Kalbsbacke**

Portweinjus | gebratenen Kräutersaitlingen | Kartoffel-Selleriepüree

braised veal cheek  
port wine jus | roasted king oyster mushrooms | potato celery puree

\*\*\*\*

## **Mascarponeriegel**

Mango-Pfirsichkompott | Erdbeereis

mascarpone bar  
mango peach compote | strawberry ice cream

**Inklusive**

including

**Sassabruna**

trocken dry

Sangiovese | Merlot | Syrah

Toscana | Maremma | Italien

aromatisch & würzig | klassisch & traditionell

..oder..

..or..

**ein Heißgetränk Ihrer Wahl**

a coffee of your choice

€ 42,00

Sie wünschen sich eine vegetarische Alternative? Sprechen Sie uns gerne an!

# Vorspeise

starter

## **Black Tiger Garnelen & Samosas**

Wakame-Algensalat | Wasabi-Creme fraiche

king prawns & samosa

wakame seaweed salad | wasabi creme fraiche

€ 15,50

## **Carpaccio vom Rind**

Tomatenpesto | Oliven | Salatbouquet | Parmesan

beef carpaccio

tomato pesto | olives | salad bouquet | parmesan

€ 14,00

# Suppe

soup

## **Kokos-Erdnusssuppe**

Mango Würfel | Papadam

coconut peanut soup

mango cubes | papadam

€ 9,00



## **Niedersächsische Festtagssuppe**

Gemüse | Eierstich | Fleischklößchen

lower saxony festive soup

beef bouillon | vegetables | eggdrop | meatballs

€ 8,50

# Salat

salad

## Gartensalat „Antipasti“



Knackiger Blattsalat | Balsamico Dressing  
Knoblauchöl | Champignons | Zucchini | Paprika  
garden salad "antipasti"

leaf salad | balsamic dressing | garlic oil | champignons | zucchini | paprika

Vorspeise starter € 12,00

Hauptgang main course € 15,50

## Gartensalat „Ziegenkäse“

Knackiger Blattsalat | Balsamico Dressing | Gemüsesprossen  
Apfel | Nüsse | Waldhonig geflämmt Ziegenkäse  
garden salad "goat cheese"

leaf salad | balsamic dressing | vegetable sprouts | apple | nuts

forest honey flamed goat cheese

Vorspeise starter € 13,50

Hauptgang main course € 16,50

# Vegan

vegan

## Kichererbsen Curry



Kichererbsen | Zucchini | Karotten | Zuckerschoten  
Paprika | Curry | Kokos | Papadam | Basmatireis  
chickpeas curry

chickpeas | zucchini | carrots | sugarsnaps

paprika | curry | coconut | papadam | basmati rice

€ 17,50

## Mediterrane Tortellini



Tomaten-Thymiansauce | Getrocknete Tomate | Zucchini  
Paprika | Schwarze Oliven

mediterranean tortellini

dried thyme sauce | dried tomatoes | zucchini | paprika | black olives

€ 16,00

# Fisch

fish

## **In Sesam gebratenes Schwarzes Heilbutt Filet**

Soja-Honigsauce | Pak Choi | Gelbe Möhre | Basmatireis

roasted greenland halibut roasted with sesame

soja honey sauce | pak choi | yellow carrot | basmati rice

€ 28,00

## **Gebratenes Lachsforellenfilet**

Weißweinschaum | Kaviar | Junger Blattspinat | Basilikum | Kartoffelperlen

roasted salmon trout

white wine sauce | caviar | young spinach | basil | potato pearls

€ 27,00

# Unsere Weinempfehlung

wine recommendation

## **Sassabruna**

trocken dry

Sangiovese | Merlot | Syrah

Toscana | Maremma | Italien

aromatisch & würzig | klassisch & traditionell

0,2l € 6,50

0,75l € 24,50

# Fleisch

meat

**Rumpsteak vom Neuseeländischen Weiderind**  
Kräuterbutter | Grillgemüse | Rosmarinkartoffeln  
rump steak of new zealand pasture-raised beef  
herb butter | grilled vegetables | grid potatoes  
€ 29,00

**Geschmorte Kalbsbacke**  
Portweinjus | gebratenen Kräuter Saitlingen | Kartoffel-Selleriepüree  
braised veal cheek  
port wine jus | roasted king oyster mushrooms | potato celery puree  
€ 26,00

**Gekräuterter Lammrücken**  
Balsamicojus | Fingermöhren | Lila Backkartoffeln  
herbed saddle of lamb  
balsamic jus | finger carrots | purple baked potatoes  
€ 32,00

**Maispouardenbrust**  
Rotweinschalotten | Romanesco | Graupenrisotto  
corn-fed chicken breast  
red wine scallions | romanesco broccoli | barley risotto  
€ 24,50

**Paniertes Schnitzel vom Jungschwein**  
Pommes Frites | kleiner knackiger Salat  
Balsamico Dressing | Gemüsesprossen  
schnitzel  
french fries | small crisp salad | balsamic dressing | vegetable sprouts  
€ 17,50

**Zusätzlich:**  
Champignonrahm oder Paprikasauce  
in addition:  
mushroom cream or paprika sauce  
€ 3,50

**Bratkartoffeln im Austausch einer Beilage:**  
Bratkartoffeln | Speck | Zwiebeln  
roasted potatoes in exchange of a side dish  
roasted potatoes | bacon | onions  
€ 2,50

# Dessert

dessert

## **Warmer Schokoladenkuchen**

**Espresso-Krokant Eis | Sahne**

warm chocolate cake

espresso crisp ice cream | vanilla sauce

€ 9,50

## **Mascaroneriegel**

**Mango-Pfirsichkompott | Erdbeereis**

mascarpone bar

mango peach compote | strawberry ice cream

€ 8,50

# Eiscreme

ice cream



VEGAN

**Erdbeere | Vanille | Schokolade | Pistazie**

**Espresso-Krokant | Walnuss**

strawberry | vanilla | chocolate | pistachio

espresso crisp | walnut

**Himbeersorbet | Passionsfruchtsorbet**

**Cookie-Kirsch-Vanille**

raspberry sorbet | passion fruit sorbet

cookie-cherry-vanilla

**Pro Kugel**

each scoop

€ 2,30

**Portion Sahne**

whipped cream

€ 1,20

Wenden Sie sich bei Fragen zu Allergenen und Inhaltsstoffen  
gerne an unsere Mitarbeitenden.

If you have any questions about allergens and ingredients,  
please contact our staff.