

– Vorspeisen bis Desserts –

Unsere Suppen-Empfehlungen

- Tomaten-Chili-Suppe
Garnelen am Spieß, gebraten in Vanille-Meersalz
EUR 5,90
- Karotten-Ingwer-Suppe
EUR 4,90
- Zuckerschotensüppchen mit frischer Minze
EUR 4,50
- Essenz von der Strauchtomate
mit Ricotta-Ravioli & Parmesan-Grissini
EUR 4,90
- Geflügel-Kraftbrühe oder Rinderkraftbrühe
mit kleinen Fleischklößchen, Eierstich und Gemüse-Julienne
EUR 4,90
- Italienisches Parmesan-Süppchen
mit Kirschtomaten & Basilikum-Sugo
EUR 4,50
- Schaumsüppchen von Zitronengras & Thai-Curry
und Gambas
EUR 5,50
- Klassische Oxtailsuppe mit Sherry und Chesterstange
EUR 5,50
- Gekühlte Mexikanische Avocado-Chilisuppe mit Limetten
EUR 4,20
- Pernod-Lachsschaumsüppchen mit Pistazien
EUR 5,90
- Feine Wild-Essenz
mit Steinpilz-Ravioli
EUR 5,20
- Tomaten-Mangosuppe
EUR 4,90
- Kohlrabi-Schaumsüppchen
mit Forellen-Lachs-Mousse auf Pumpnickel
EUR 5,50
- Süßkartoffel-Kurkumasuppe
EUR 4,20
- Kräftiges Wildsüppchen „Hubertus“
mit Gemüsewürfeln und Preiselbeer-Sahne
EUR 5,50

Unsere Vorspeisen-Empfehlungen

Kleiner Salat „Stableford“
mit frischen Blatt- und Rohkostsalaten,
dazu hausgemachtes Dressing und gerösteten Nüssen
EUR 5,50

Geräucherte Barbarie Entenbrust
an Birnen-Spargel-Salat und Orangen-Pfeffersauce
EUR 12,50

Luftgetrockneter Schinken aus der Toskana
an Melonen-Prosecco-Gelee und Balsamico-Sirup
EUR 9,50

Carpaccio vom Strauß
mit Amarula-Avocado-Mousse
EUR 10,50

Scheiben vom rosa Roastbeef
an pochierter Rioja-Birne und Meerrettich-Schmand
EUR 8,90

Gebratene Geflügel-Leber
an Römersalat mit Parmesan-Spänen und Himbeer-Vinaigrette
EUR 10,90

„Norddeutsche Tapas“
Matjes-Canapé, Forellen-Tatare auf Pumpernickel
sowie Rollmops mit Sherry & Gurke
EUR 12,50

Kartoffel-Erbсен-Reibeküchlein
an Graved Lachs und Dill-Schmand
EUR 9,90

Kross gebratenes Zanderfilet
an Feldsalat mit Kartoffel-Speck-Dressing und Kräuter-Brotcroutons
EUR 14,50

Riesengrillen-Ananas-Spieß an CousCous-Salat
und Joghurt-Minze-Dip
EUR 12,50

Junger & gereifter Ziegenkäse
vom Bio-Hof Bulle aus Kahlefeld
an Holunder-Gelee und Birnen-Kompott
EUR 9,50

Zu allen Vorspeisen reichen wir einen Brotkorb
Kräuter-Quark und hausgemachtes Chutney.

Unsere Vegetarische Küche

- Waldpilz-Risotto mit gerösteten Nüssen
an Rucola-Pesto und gehobeltem Pecorino-Käse
EUR 14,50
- Auberginen und Paprika mit Ziegenkäse gratiniert,
dazu kleine Rosmarin-Kartoffeln
EUR 12,50
- Tagliatelle in Trüffel-Öl
mit Kirschtomaten, Oliven und Zucchini, dazu kleiner Blattsalat
EUR 13,50
- „Inka Weizen“
Knusprige Quinoa Bällchen
an Chutney, Oliven-Dip und Blattsalat mit Mango-Vinaigrette
EUR 13,90
- Thymian-Kartoffeln, Zucchini, Karotten und Champignons
gratiniert mit Buffel-Mozzarella,
EUR 13,50
- Kärntener Bergkäse-Nocken mit warmer Salbei-Butter und Salat
EUR 12,50

Unsere Vegane Küche

- Blumenkohl nach indischer Art
an Bulgur und Nan, dazu Sesam-Rosinen-Joghurt
EUR 12,50
- Gemüse-Ragout im Chinakohl-Blatt
an einer leichten Aprikosen-Currysauce und Basmatireis-Timbale
EUR 12,50
- Tofu im Tempura-Teig gebacken
an Wok-Gemüse und Soja-Orangensauce
EUR 11,50
- Gemüse in Green-Currysauce mit Ingwer, Zitronengras und Chilis,
dazu Jasmin-Reis und gebratenes Gemüse
EUR 14,00
- Jasmin-Reis mit Ananas, gerösteten Nüssen und Tofu
serviert im Ananas-Boot,
dazu Lupinen-Jalapenos-Sauce und Chili-Tomaten-Dip
EUR 14,50

Unsere Fischspezialitäten

Kross gebratenes Zanderfilet nach „Elsässer Art“
an Rahm-Sauerkraut & Traminersauce,
dazu hausgemachten Schupfnudeln
EUR 16,50

Lachsforellenfilet an Forellen-Kaviarsauce
Orangen-Fenchel und Kartoffel-Salbei-Püree
EUR 18,00

Rotbarschfilet
mit Zitronen und Kräutern im Ofen gebacken
an Thymiansauce, Toskana-Gemüse und Basilikum-Kartoffeln
EUR 17,50

Pazifik Wildlachfilet mit „Citrus Confit“ und frischer Kerbel
an Pinot-Grigio-Sauce,
Linsen-Tomaten-Gemüse und Bulgur
EUR 18,50

Wolfsbarschfilet mit gebackenen Salbeiblättern
an Estragonsauce, geschmolzenen Tomaten
und schwarzen Linguini
EUR 19,00

Filet vom Seewolf an Limonen-Ingwersauce,
gegrillte Zucchini und Koriander-Reis-Plätzchen
EUR 19,50

Kap Seehechtfilet & Riesen-Crevetten
an Pernodsauce,
grüner Spargel und Kartoffel-Sellerie-Püree
EUR 19,50

Dorschfilet
an Zitronen-Frischkäsesauce
Kohlrabi-Stifte und roter Reis aus der Carmarque
EUR 17,50

Riesencrevetten an Orangen-CousCous
zu Kurkuma-Mandelsauce und Gemüse-Bündchen
EUR 18,50

Red Snapperfilet auf Linsen-Kartoffel-Gemüse
und Rosmarinsauce
EUR 17,50

Baramundi-Filet
an Chili-Passionsfruchtsauce,
geschmorter Chinakohl und Süßkartoffel-Pommes
EUR 19,50

Unsere Fleisch-Empfehlung

Poulardenbrust mit frischen Kräutern gebraten
an Balsamico-Jus,
frisches Ofengemüse und Chorizo-Risotto
EUR 17,50

Brust und Keule vom Fasan
-serviert in 2 Gängen-
auf Champagner-Kraut, gerösteter Speck und Trauben
an Merlotsauce und Kartoffel-Rotkohl-Püree
EUR 25,00

Schweinefilet mit Pelati-Tomaten und Ricotta gratiniert
an Chianti-Rosmarinjus,
Zucchini vom Grill und Salbei-Gnocchi
EUR 14,50

Schweinefilet in Szechuan-Pfeffer gebraten
an Soja-Pflaumensauce,
Pak Choi und Curry-Thainudeln
EUR 16,00

Lammrücken mit roter Zwiebel-Konfitüre
an Sauce Bordeaux Rouge,
Bohnen-Bündchen und Polenta
EUR 22,50

Hirschrücken mit Datteln & Feigen
an Brandy-Granatapfel-Sauce, Rosenkohlblätter
und Kartoffel-Plätzchen
EUR 22,50

Geschmorte Wildschweinkeule
in Burgunder-Kirsch-Sauce,
Quitten-Rotkohl und Mandel-Kroketten
EUR 16,50

Kalbsrückensteak mit Grappa-Rosmarin-Sirup,
glasierte Möhrchen und Oliven-Knoblauch-Tagliatelle
EUR 18,50

Kalbsragout mit Steinpilzen in Marsalas-Samtsauce
und Parmesan-Linguini
EUR 16,50

Rinderhüftsteak
An grünen Bohnen, Tomatenbutter und Kartoffel-Maisplätzchen
EUR 22,50

Argentinisches Rumpsteak 220 g
mit gebratenen Waldpilzen
an grüner Pfeffersauce, Gemüsevariation und Thymian-Kartoffeln
EUR 24,00

Rinderfilet mit tasmanischem Bergpfeffer gebraten
an grünem Spargel-Weißwein-Ragout und Speck-Kartoffeln
EUR 28,00

Unsere Empfehlung zum Dessert

Blutorangen-Mousse im karamellisierten Blätterteig
an Cassis-Spiegel und Früchte-Mosaik
EUR 6,50

Pina-Colade-Crème an Mangosauce
und Ananas-Kokos-Salat
EUR 7,00

Cheese Cake & Cassis-Sorbet
an süßem Ingwer-Limetten-Chutney und frischen Himbeeren
EUR 6,00

Limonen-Quark-Mousse mit marinierten Papaya-Würfeln
und Erdbeer-Coulis
EUR 6,00

Rhabarber-Grütze & Topfen-Strudel
mit Vanille-Eis
EUR 5,90

Weißes Schokoladenmousse
in der Schokoladenblüte
an Cassis-Spiegel und Früchtemosaik
EUR 6,00

Warme Ricotta-Johannisbeer-Ravioli
mit Mohnsauce und frischen Heidelbeeren
EUR 6,50

Mousse und Parfait vom Schwarzwälder Kirschwasser
an warmem Kirsch-Ragout & Zartbitterschokolade
EUR 6,50

Frischer Obstsalat serviert in der Baby-Ananas
an Winzersekt-Sauce und dreierlei Eis
EUR 6,90

Quark-Mousse auf Cranberrysauce
und karamellisierten Mandeln
EUR 6,50

Cappuccino-Mousse
an weißer Espressosauce und Früchte-Spielerei
EUR 6,00

Honig-Rosmarin-Parfait
an heißen Himbeeren und Hippen-Gebäck
EUR 7,00