

Suppen

Aparte Apfel-Sellerie-Suppe

Exotischer Curry / Frittierte Blattpetersilie

9

Krabbelige Krabbensuppe

Weinbrand / Nordseekrabben

10



Vorspeisen

Charmantes Carpaccio von der Beete

Meerrettich / Rauke / Pinienkerne

11

Wunderbarer Wildkräutersalat

Geräucherte Wachtelbrust / Mangochutney / Gereifter Balsamico

14

Land

Breite Brust vom Schwarzfederhuhn

Stampf von der Heidekartoffel / Rote Bete / Glace

28

Volle Portion Parmaschinken

Wildkräutersalat / Mangochutney / Süßkartoffelrösti

23

Heißer Hirschrücken aus der Heide

Sautierte Nadelbohnen / Brombeerjus / Erdäpfel

34

Rassiges Rinderfilet von der „Färse“

Risotto / Rahmkohlrabi / Portweinjus

36

Land & Meer

Seeteufel-Medaillons & Saté-Spieße vom Schwarzfederhuhn

Linguini / Safransauce / Rote Bete

31

Zartes Zanderfilet & Parmaschinken

Salbei / Ratatouille / Dillstampf / Anisschaum

29

„Heidjer“ Hirschrücken & Black Tiger

Zitronengras / Sautierte Nadelbohnen / Brombeerjus / Risotto

32

Rinderfilet von der Färse & Flusskrebsschwänze

Stampf von der Heidekartoffel / Rahmkohlrabi / Portweinjus

34

Meer

Siegreiche Seeteufel-Medaillons

Linguini / Zuckerschoten / Oliventapenade

28

Auf der Haut gebratenes Zanderfilet

Ratatouille / Dillstampf / Anisschaum

27

Gebändigte Garnelen

Knoblauch / Ciabatta / Wildkräutersalat

24

Sautierte flotte Flusskrebsschwänze

Safransauce / Kräuteröl-Risotto / Raukesalat

25

Vegetarisches

Tolle Taler von der Süßkartoffel

Kokosmilch / Thai-Curry / Blütengemüse / Wildkräuter

22

Peppige Pappardelle

Bärlauch / Kräuterseitlinge / Parmesanchip / Rauke

24

Desserts

„Schlüpfriges“ Schokoladensoufflé

Mit flüssigem Kern aus dunkler Schokolade und fruchtigem Sorbet

10

Crème Brûlée – yuhee!

Kaffee-Eis / Hippe / Rotes Beerenkompott

12

