

Vorspeisen

Thunfisch

Yuzu Dashi/ Gurke/ Melone

Wasabi/ Sesam/ Wakame

A, B, C, D, E, F, G, L, M, N, O

25 €

Carpaccio (Dry Aged Rind)

Grissini/ Bärlauch/ Kapern/ Zitrone

Rucola/ Parmigiano Reggiano

A, C, G, L, M, O

24 €

Gemischter Blattsalat

Rhabarber/ Chicorée/ Kirschtomaten/ Karamell-Mandeln

E, F, G, H, L, M, O

klein 17 €

groß 21 €

Lust auf etwas Besonderes?

Wählen Sie Ihre Salateilrage on Top ...

mit geräucherte Wendefurther Forelle/ Kartoffel/ Speck

D, L, M, O

zuzüglich 16 €

mit Ziegenkäse/ Honig/ Thymian

G

zuzüglich 14 €

Suppen

Bärlauch-Kartoffel-Suppe

Hummer-Ravioli/ Jamón Ibérico/ Brioche

A, B, C, D, G, L, M, O

18 €

Tomaten-Consommé

Dreierlei Klöße (Rotgarnele, Duroc Schwein, Topfen)

Concassée/ Basilikum

A, B, C, G, L, M, O

18 €

In allen Speisen und Getränken können folgende Stoffe, oder daraus gewonnene Erzeugnisse, enthalten sein:
Glutenhaltiges Getreide, Eier, Fische, Erdnüsse, Sojabohnen, Milch, Schalenfrüchte, Sellerie, Senf, Sesamsamen, Schwefeldioxid und Sulfite,
Lupinen, Weichtiere. Bei Fragen diesbezüglich ist Ihnen unser Service- und Küchenteam gerne behilflich.

* kann Rohmilchkäse enthalten

Fisch & Fleisch

Im Ganzen gebratene Wendefurter Forelle
Matjes & Nordseekrabben „Hausfrauen Art“
Petersilien-Mandel-Knoblauch-Butter/ Schnittlauch-Kartoffeln
B, C, D, F, G, H, L, M, O
42 €

Heilbutt
Paprika/ Bouillon-Kartoffeln/ Schmand/ Dill/ Soljanka/ Lardo
C, D, F, G, L, M, O
44 €

Zweierlei Lamm (Rosa Rücken & Keule geschmort)
Frühlingslauch/ Babymöhren/ Chorizo/ Aligot
C, F, G, L, M, O
48€

Zweierlei GOP Rind (Rosa Filet & BBQ Short Rib)
Gegrillte Schalotte/ Mais/ Baked Beans/ Coleslaw
A, C, F, G, L, M
58 €

Süße Leckereien

Honig Chicorée
Joghurt-Limetten-Espuma/ Rhabarber-Sorbet/ Veilchengel
C, F, G, O, P
18 €

Guanaja Schokoladenfondant
Matcha-Parfait/ weißes Schokoladeneis/ Orangensud
C, E, G, H, P
18 €

In allen Speisen und Getränken können folgende Stoffe, oder daraus gewonnene Erzeugnisse, enthalten sein:
Glutenhaltiges Getreide, Eier, Fische, Erdnüsse, Sojabohnen, Milch, Schalenfrüchte, Sellerie, Senf, Sesamsamen, Schwefeldioxid und Sulfite,
Lupinen, Weichtiere. Bei Fragen diesbezüglich ist Ihnen unser Service- und Küchenteam gerne behilflich.

* kann Rohmilchkäse enthalten

Täglich wechselndes Landhausmenü
Samstag, 20. April 2024

Weißer Kalbsbolognese
Trüffel / Spaghetti / Parmigiano Reggiano
21 Euro

Consommé vom Kikok-Huhn
Wurzelgemüse / Eierstich / eigene Einlage / Frühlingslauch
14 Euro

Litschi-Sorbet mit Sekt aufgegossen
12 Euro

Serviettenknödel
Spargel / Pilzrahm
28 Euro

oder

Gedämpfter Skrei
Salsiccia-Tomaten-Risotto / Artischocken
38 Euro

oder

Geschmorte Rinderschaukel & Rosa Roastbeef
Zwiebelkuchen / Selleriecreme / Gulaschzwiebeln / Pilze
38 Euro

Crème Brûlée
Beerenragout / Mangosorbet
16 Euro

Kleine Käseauswahl*
Früchtebrot / Feigensenf
19 Euro

3-Gang Landhausmenü für unsere Hotelgäste 54 Euro
mit Suppe, Hauptgericht und Dessert

4-Gang Landhausmenü für unsere Hotelgäste 59 Euro
mit Vorspeise, Suppe, Hauptgericht und Dessert

5-Gang Landhausmenü für unsere Hotelgäste 66 Euro
mit Vorspeise, Suppe, Hauptgericht, Dessert und Käse

6-Gang Landhausmenü für unsere Hotelgäste 72 Euro

Unser Aperitif des Tages

Grand Marnier „Exquisit“
Grand Marnier und Clementinensaft
mit Sekt verfeinert
12,50 Euro