

## 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 Salateilage 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, 27. 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