



GENIESSEN SIE UNSERE FRISCHE UND SAISONALE SPEISEKARTE:

**„IT'S COLD OUTSIDE - MENÜ“** 55,00 €

**Ofenfrische Mini-Brötchen**  
und geröstete Lauchbutter

\*\*\*\*

**Gingebeizte Forelle<sup>2</sup>**

mit Rote-Beteerde, Dillöl, Salatgurke  
und Portulak

\*\*\*\*

**Schwarzwurzel-Birnensüppchen**

mit Walnüssen und gebackener Petersilie

\*\*\*\*

**Fangfrisches Filet**

**vom Skrei (Winterdorsch)**

mit Steckrübe, Chorizo, Majoran und  
Sauerrahm

\*\*\*\*

**Mousse von Griechischem Joghurt  
und Honig**

an eingelegten Feigen und Knuspermüsli

\*\*\*\*

**Hausgemachte Praline**

aus unserer „Orangerie“ Küche

**„VORWEG“**

**Gebratene Leber**

**vom Eifelkaninchen**

mit rotem Apfelmus, gepickelte Zwiebeln  
und winterlichen Salaten

16,50 €

**Parmesanmousse mit Tomaten**

**in verschiedenen Texturen**

an feinem Olivenöl, Pestoeis und  
Focaccia-Brotchip

17,00 €

**Carpaccio vom**

**Gelbflossenthunfisch**

mit Sesamcracker, Kimchicreme, Wasabi-  
rauke, Erdnüssen und Salat von grünen  
Papayas

17,00 €

**„ZUM LÖFFELN“**

**Fruchtiges Tomaten-Apfelsüppchen**

mit Dinkelcroûtons und Basilikum

10,00 €

**Geschäumtes**

**Kartoffel-Sauerrahmsüppchen**

mit Pilzen in Speckbutter und  
Schnittlauchöl

11,00 €

**„VEGETARISCHES“**

**Curry von grünem Gemüse**

mit Cashewkernen, Koriander,  
Ziegenkäsecrumble und Basmatireis

21,00 €

**Gebratener Maisgrießtaler**

**mit Wintertrüffel**

knackigem Ackergemüse und  
geräuchertem Sellerieschäumchen

25,00 €

**„MEERESRAUSCHEN“**

**Knusprig gebratenes**

**Zandermedaillon**

auf Curry von grünem Gemüse mit  
Cashewkernen, Koriander und Basmatireis

29,00 €

**Gebratenes Atlantik-Steinbuttfilet**

an Safransauce, glasiertem Gemüse und  
Kartoffelpüree

36,00 €

**Duett von Seezunge**

**und Jakobsmuschel**

mit Senfkaviar-Butterschaum, Birnen-  
Spitzkohl und Kartoffel-Baumkuchen

39,00 €

**„CHRISTIANS LIEBLINGSESSEN“**

**Königsberger Klopse vom Kalb**

in Kapern-Rieslingsauce mit Kartoffel-  
püree und Rote-Bete-Apfelsalat

23,00 €

**„FEINES VOM LAND“**

**Rinderfiletsteak**

**unter einer Briochekruste**

an Perlzwiebeljus, geschmorten  
Ofen-Pastinaken und Trüffelpolenta

39,00 €

**Zarte Lammfilets**

an süßen Senfkirschen mit gebutterten  
Waldpilzen und knusprigem Kartoffelrösti

32,00 €

**Knusprige Brust und confierte Keule**

**von der Oldenburger Ente**

mit Birnenjus, fruchtigem Rotkraut,  
Preiselbeeren und gebackener Kartoffel-  
Frühlingsrolle

31,00 €

**„SÜSSER ABSCHLUSS“**

**„Der Klassiker“ – Creme-Brûlée**

an Walnusskrokant und Rotweineis

12,50 €

**Yzutartelette mit Pistazie**

**und Baiserhaube**

an Bananen-Curryeiscreme

13,50 €

**Für unsere Chocoholics**

Schokoladen-Birnen-Savarin  
mit Espresso und Kakaosorbet

13,50 €

**Dessertüberraschung für Zwei**

**„nach Art des Küchenchefs“**

Erlesene Köstlichkeiten aus der Patisserie

19,00 €

**Hausgemachtes Fruchtsorbet**

Pfläumchen, Ananas-Basilikum, Amalfi-  
Zitrone oder Mango-Passionsfrucht

4,00 €

pro Kugel

**Minidessert**

Feines aus unserer Patisserie  
mit einem Espresso

7,50 €