



GENIESSEN SIE UNSERE FRISCHE UND SAISONALE SPEISEKARTE:

„IT'S COLD OUTSIDE“

69,00 €

**Ofenfrische Minibrötchen**

mit aufgeschlagener Apfel-Senfbutter

\*\*\*\*

**Gebeizter BBQ – Lachs**

mit eingelegtem Rettich süß – sauer, Portulak und weißem Estragon – Tomatensorbet

\*\*\*\*

**Fruchtiges Schwarzwurzel – Birnensüppchen**

mit feinem Haselnussöl

\*\*\*\*

**Filet vom Duroc –**

**Schwein unter einer Chorizokruste**

mit Gewürzjus, Blumenkohl, Zitrone und gebackenen Kartoffel – Trüffelkroketten

\*\*\*\*

**Mousse von der Edelschokolade mit Kaffeesablé**

und Passionsfruchtsorbet

\*\*\*\*

**Hausgemachte Praline**

aus unserer „Orangerie“ Küche

„VORWEG“

**Gebratene Leber vom Eifelkaninchen**

16,50 €

mit rotem Apfelmus, gepickelte Zwiebeln und feinen Blattsalaten

**Gebackener Ziegenkäsestrudel**

17,50 €

an gehobeltem Herbsttrüffel, Pinienkerne und Zucchini

**Carpaccio vom Gelbflossenthunfisch**

18,50 €

mit Sesamcracker, Kimchicreme, Wasabirauke, Erdnüssen und Salat von grünen Papayas

„SUPPEN“

**Geschäumtes**

**Kartoffel - Sauerrahmsüppchen**

12,50 €

mit Waldpilzen in Speckbutter und Schnittlauchöl

**Fruchtiges Tomaten - Apfelsüppchen**

10,00 €

mit Dinkelcroûtons und Basilikum

*Zu allen unseren Vorspeisen und Suppen servieren wir ofenwarme Mini – Brötchen und aufgeschlagene Butter*

„FLEISCHLOS GLÜCKLICH“

**Risotto von geschmolzenen**

**Roscoff - Zwiebel**

24,00 €

mit Comtè überbacken und allerlei Grünzeug

**Hausgemachte Steinpilz-Spinatravioli**

27,00 €

an weißem Tomatenschaum, Ackergemüse und Mandelparmesan

„MEERESRAUSCHEN“

**Knusprig gebratenes Zandermedaillon**

30,50 €

mit Hummerschaum und Erbsen - Basilikumrisotto

**Gebrautes Atlantik-Steinbuttfilet**

37,00 €

an Safransauce, glasiertem Gemüse und Kartoffelpüree

**Duett von Seezunge und**

**Jakobsmuschel**

39,50 €

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

„CHRISTIANS LIEBLINGSESSEN“

**Königsberger Klopse vom Kalb**

25,00 €

in Kapern-Rieslingsauce mit Kartoffelpüree und Rote-Bete-Apfelsalat

„FEINES VOM LAND“

**Rinderfiletsteak unter einer**

**Kräuter - Parmesankruste**

42,00 €

an Nussbutterhollandaise, jungem Gartengemüse und Kartoffel-Schnittlauchtaler

**Zarte Lammfilets**

34,00 €

an süßen Senfkirschen mit gebutterten Waldpilzen und knusprigem Kartoffelrösti

**Knusprige Brust und confierte Keule**

**von der Oldenburger Ente**

32,00 €

mit eigener Jus, fruchtigem Rotkraut, Preiselbeeren und gebackener Kartoffel-Frühlingsrolle

„SÜSSER ABSCHLUSS“

**„Der Klassiker“ – Crème-Brûlée**

12,50 €

an Walnusskrokant und Cassissorbet

**Yuzutartelette mit Pistazie und**

**Baiserhaube**

13,50 €

an Bananeneiscreme

**Lauwarme Topfenknödelscheiben**

12,50 €

mit Zwetschgen und Apfel - Buttereis

**Dessertüberraschung für Zwei**

**„nach Art des Küchenchefs“**

19,00 €

Erlesene Köstlichkeiten aus der Patisserie

**Hausgemachtes Fruchtsorbet**

4,50 €

Cassis, Pfläumchen, Amalfi-Zitrone oder Mango-Passionsfrucht

**Minidessert**

7,50 €

Feines aus unserer Patisserie mit einem Espresso