

„DAMIT GEHT‘S LOS...“

**Ofenfrisches Sauerteigbrot vom Kultbäcker Jochen**

mit aufgeschlagener brauner Butter und Cornichons

7,50 €

Zur Einstimmung, zum Zeitvertreib oder gerne auch zum Teilen

**Ziegenfrischkäsepralinen im Nussmantel**

mit Karottenchutney, wildem Grünzeug und knusprigem Crunch

17,50 €

**Carpaccio vom Gelbflossenthunfisch**

an Salat von grünen Papayas mit Erdnüssen, Kimchicreme, Wasabirauke und Sesam

18,50 €

„SUPPEN“

**Geschäumtes**

**Kartoffel - Sauerrahmsüppchen**

mit gerösteter Chorizo und Lauchöl

12,50 €

**Fruchtiges Tomaten - Apfelsüppchen**

mit Buttercroûtons und Basilikum

11,00 €

Zu allen unseren Vorspeisen und Suppen servieren wir ein ofenwarmes Mini - Brötchen und aufgeschlagene Butter

„FLEISCHLOS GLÜCKLICH“

**Handgemachte Ravioloni mit Waldpilz - Trüffelüllung**

an weißem Tomatenschaum, Erbsen, Radiccio und Parmesan

27,00 €

„MEERESRAUSCHEN“

**Krosses Medaillon vom Kaiserzander**

mit Hummerschaum und Erbsen - Basilikumrisotto

35,00 €

**Gebrautes norwegisches Kabeljaufilet**

an Safransauce, glasiertem Gemüse und Kartoffelpüree

36,00 €

**Duett von Seezunge und**

**Jakobsmuschel**

mit Senfkaviar-Butterschaum, cremigem Blattspinat und Kartoffel-Baumkuchen

40,00 €

„CHRISTIANS LIEBLINGSESSEN“

**Norddeutscher Klassiker-**

**Königsberger Klopse vom Kalb**

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

26,00 €

„FEINES VOM LAND“

**Filetsteak vom Simmentaler Rind**

an Pfefferrahmsauce mit Madeira, Frühlingsgemüse und Kartoffel - Specktaler

42,00 €

**Zarte Lammfilets**

an süßen Senfkirschen mit gebutterten Waldpilzen und knusprigem Kartoffelrösti

36,00 €

**Knusprige Brust und confierte Keule von der Oldenburger Ente**

mit eigener Jus, fruchtigem Rotkraut und kleinen Kartoffelklößen in Semmelbutter

35,00 €

„SÜSSER ABSCHLUSS“

**„Der Klassiker“ – Crème-Brûlée**

an buttrigen Streuseln und Kirschsorbet

12,50 €

**Saftige Schokoladentarte**

mit Kalamansicreme und Sanddorneis

14,50 €

**Dessertüberraschung für Zwei**

**„nach Art des Küchenchefs“**

Erlesene Köstlichkeiten aus der Patisserie

20,00 €

**Handgemachtes Fruchtsorbet**

Ananas, Kirsche, Zitrone oder Mango-Passionsfrucht

4,50 €

**KLEINES DEGUSTATIONSMENÜ**

**Ofenfrisches Sauerteigbrot**

mit allem drum und dran

**Ziegenfrischkäsepralinen im Nussmantel**

mit Karottenchutney und Wildkräutersalat

**Fruchtiges Tomaten-Apfelsüppchen**

mit Buttercroûtons und Basilikum

**Filetsteak vom Simmentaler Rind**

an Pfefferrahmsauce mit Madeira, Frühlingsgemüse und Kartoffel - Specktaler

**Crème-Brûlée**

mit buttrigen Streuseln und Kirschsorbet

**Handgegossene Praline**

75 €



**JETZT SCANNEN & RESERVIEREN!**

[www.4jahreszeiten-kuehlungsborn.de](http://www.4jahreszeiten-kuehlungsborn.de)