

Vorspeisen und Zwischengerichte

<i>Gemischte Blattsalate mit glasierter Kalbsleber, Speck und Croûtons</i> Mixed salad with glazed calf's liver, bacon and croutons	€ 16,00
<i>Poulardengalantine mit Gänsestopfleber, Rhabarber-Chutney</i> Poularde terrine with goose liver and apple-pineapple-chutney	€ 19,50
<i>Variation vom Bonito mit Tatar, Carpaccio, im Nori Blatt gebacken</i> Variation of tuna with tatar, rare slices and baked	€ 24,50
<i>Salat vom halben Hummer mit schwarzen Beluga Linsen und Krustentier vinaigrette</i> Salad of half lobster with black lentils and crustaceans vinaigrette	€ 39,50
<i>Kalbsbries und Niere auf Blattspinat, Rosmarinsenssauce</i> Sweedbread and kidney with leaf spinach and rosemary mustard sauce	€ 19,50
<i>-als Hauptgericht- as main course</i>	€ 28,50
<i>Gepökelter Kalbskopf mit Risina Bohnenkernen und Balsamico Jus</i> Pickled calf's head with beans	€ 19,00
<i>Gebratener Hummer auf Wokgemüse mit Tandoorisauce und rosa Ingwer</i> Pan fried half lobster with vegetables asia style	€ 39,50
<i>Hummersüppchen mit Hummermedaillons und Basilikum</i> Lobster soup with lobster medaillons and basil	€ 19,50
<i>Klare Selleriesuppe mit Krustentier Wan Tan</i> Consommé of celery with lobster wan tan	€ 13,50
<i>Övelgönner Fischsuppe a la Bouillabaisse, Croustini und Sc. Rouille</i> Clear fish soup a la Bouillabaisse with croustini and Sc. Rouille	€ 14,50

Fischgerichte und Fleischgerichte

<i>Filet vom Schellfisch</i> auf Frühlingslauch mit Pommerysenfvinagrette Fillet of haddock with leek and mustard sauce	€ 29,50
<i>Seeteufelmedaillons auf Wokgemüse</i> mit Pak Soi, rosa Ingwer und Teriakisauce Pan fried monk fish with vegetable asia style	€ 37,50
<i>Gebratenes Steinbuttfilet</i> auf Kohlrabi mit Estragon Fillet of turbot with kohlrabi and tarragon	€ 38,00
<i>Gebratene Seezungenfilets</i> mit Perigord Trüffel und feinen Nudeln Fillets of sole with black truffles and noodles	€ 39,50
<i>Holsteiner Lammrücken-Karree</i> mit Risina Bohnenkernen und gebratenen Artischocken Saddle of lamb with young bean seeds and artichokes	€ 37,50
<i>Gebratene Kalbsleberscheibe</i> mit Rhabarber in Grenadine und Kartoffelpüree Calfs liver with rubarb and mashed potatoes	€ 29,50
<i>Filet vom Bio-Kalb</i> mit gebratenen Waldzwerger Fillet of organic veal with mushrooms	€ 37,50

Regionale Gerichte und Klassiker

<i>Geschmorte Kalbsbacke</i> auf Spitzkohl, Spätburgundersauce, Bratkartoffeln Braised cheek of veal with cabbage and fried potatoes	€ 30,50
<i>Steinbuttrücken im Stück gekocht</i> mit Wasabi – Meerrettich, Meerrettichwurzel, zerlassene Butter Boiled slice of turbot, with horse radish	€ 42,00
- <i>kleine Portion</i> – small portion	€ 32,00
<i>Krosse Vierländer Ente im Ganzen gebraten und am Tisch tranchiert– für 2 Personen-</i> seit 1978 <i>In 2 Gängen serviert -Preis pro Person, Zubereitungszeit ca. 70 Min. -</i> Hole crispy duck from the trolley, served in two courses, preparing time ca. 70 minutes, price per person	€ 43,00

Desserts

Drei Sorbets der Jahreszeit mit Früchten

Three sorbet of season with fruits

€ 11,50

Torrone-Parfait mit Canache auf Blutorange-Grapefruit-Salat

Honey parfait with chocolate and blood orange- grapefruit salad

€ 13,00

Rhabarbersüppchen mit Vanille-Mascarpone Ravioli und Mohn

Rubarb soup with vanilla . mascarpone ravioli and poppy seed

€ 12,00

Quark-Soufflee mit glasierten Feigen und Delaforce-Portweineis

-Zubereitungszeit ca. 20 Min.-

Soufflee of curd cheese with figs and port ice cream – preparing time 20 minutes

€ 13,50

Molekulare Dessertvariation mit Frozen-Helbing, Kefir-Limettenschaum

Schokoladenschaum mit Salz und Erdbeer-Pfefferschaum

Molekular dessert variation with frozen- Helbing, kefir-lime, cocolate-salt and strawberry-pepper-mousse

€ 15,50

Käse

Käseauswahl von " Philippe Olivier "

Radieschen, engl. Sellerie, Früchtebrot

Selection of French cheese

€ 16,50