

Vorspeisen und Zwischengerichte

<i>Sommerliche Blattsalate mit glasierter Kalbsleber, Speck und Croûtons</i> Mixed salad with glazed calf's liver, bacon and croutons	€ 16,00
<i>Poulardengalantine mit Gänsestopfleber, Apfel-Ananas-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 Mangospalten und Krustentier vinaigrette</i> Salad of half lobster with mango 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 Kohlrabigemüse, Balsamico Jus</i> Pickled calf's head with kohlrabi	€ 19,00
<i>Gebratener Hummer auf Wokgemüse mit Tandoorisauce und rosa Ingwer</i> Pan fried half lobster with vegetables asia style	€ 39,50
<i>Süppchen von jungen Erbsen mit gebratener Jakobsmuschel</i> Soup of young peas with scallops	€ 13,50
<i>Klare Selleriesuppe mit Krustentier Wan Tan</i> Consommé of celery with lobster wan tan	€ 13,50
<i>Övelgöner 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

Gebratenes Filet vom Kabeljau auf Steckerüben-gemüse

Fillet of cod with parsnip

€ 29,50

Seeteufelmedaillons auf Wokgemüse mit Pak Soi, rosa Ingwer und Teriakisauce

Pan fried monk fish with vegetable asia style

€ 37,50

Gebratenes Steinbuttfilet auf Schwarzwurzeln mit Rote Bete

Fillet of turbot with black salsify and beetroot

€ 38,00

Gratinierte Seezungenfilets mit Kräutersaitlingen

Gratinated fillets of sole with mushrooms

€ 39,50

Holsteiner Rehrücken mit Waldzwerge, Wacholdersauce

Saddle of venison with mushrooms and juniper sauce

€ 39,50

Gebratene Kalbsleberscheibe mit Zwetschgen in Grenadine und Kartoffelpüree

Calfs liver with plums and mashed potatoes

€ 29,50

Filet vom Bio-Kalb mit Pfifferlingen

Fillet of organic veal with chanterelles

€ 37,50

Regionale Gerichte und Klassiker

Geschmorte Kalbsbacke auf Schwarzwurzeln, Spätburgundersauce, Bratkartoffeln

Braised cheek of veal with black salsify and fried potatoes

€ 30,50

Steinbuttrücken im Stück gekocht mit Wasabi – Meerrettich, Meerrettichwurzel, zerlassene Butter

Boiled slice of turbot, with horse radish

€ 42,00

- kleine Portion – small portion

€ 32,00

Krosse Vierländer Ente im Ganzen gebraten und am Tisch tranchiert – für 2 Personen- seit 1978

In 2 Gängen serviert -Preis pro Person, Zubereitungszeit ca. 70 Min. -

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

Maracujaparfait mit Mangosorbet und eingelegten Feigen

Passion fruit parfait with mango sorbet and marinated figs

€ 12,00

Topfen-Soufflee mit glasierten Zwetschgen und Haselnußeis

-Zubereitungszeit ca. 20 Min.-

Soufflee of curd cheese with plums and hazelnut ice cream – preparing time 20 minutes

€ 12,50

Molekulare Dessertvariation mit Froozen- Helbing, Schokoladen- Olivenölschaum

Kaffee-Kardamon- und Joghurt-Chili-Schaum

Molekular dessert variation with frozen- Helbing, chocolate-olive oil, coffee- and yoghurt-mousse

€ 13,50

Käse

Käseauswahl von " Philippe Olivier "

Radieschen, engl. Sellerie, Früchtebrot

Selection of French cheese

€ 16,50