Menü

Gratinierte Spargelravioli, Spargel – Limonen Ragout &
Sauce Hollandaise 17,50

Gebratene Seeteufelmedaillons, Wasabi Soße,
grünes Gemüse & Süßkartoffelchips 33,00

oder

Kalbstafelspitz, Wasabi Soße,
grünes Gemüse & Süßkartoffelchips 33,00

Schokoladen Milchreis mit Minze 11,50

3 – Gang Menü 55,00

Gerichte aus dem Menü können auch a la Carte bestellt werden

Vorspeise

Spargelcremesuppe mit Spargeleinlage & Kernen	13,00
Oktopussalat mit Knoblauch, Chili, Fenchel & Limone	22,50
Französisches Rindertatar mit Kapern, roten Zwiebeln & geröstetem Knoblauchbrot	23,00
Lachsburger – Lachstatar, Honig-Senf-Dillsoße, Kartoffelrösti, Salatbouquet	22,50
Thai - Rindfleischsalat, Jalapeño, Paprika & Sesamöl	23,00

Bitte wählen Sie ab 5 Personen max. 4 unterschiedliche Vorspeisen/Hauptgänge

Hauptgang

Rotes Thai Curry (fruchtig-scharf) mit asiatischem Gemüse & Jasmin Reis	20,50
mit Garnelen oder Rinderfiletstreifen	25,50
Portion Stangenspargel aus Walbeck mit Drillingen & Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter	22,50
<u>wahlweise dazu:</u>	
ein kleines Wiener Schnitzel +14,00	
kurz gebratene Tranche von der Farör Lachsforelle +14,00	
gemischtem Schinken +10,00	
Spaghetti aglio e olio e pepperoncino mit gebratenen Garnelen	23,50
Wiener Schnitzel mit Bratkartoffeln & Gurkensalat (oder ein Cordon bleu vom Kalb 34,00)	29,00
Gebratene Maispouardenbrust, Spargel – Kartoffel – Ragout & gemischter Salat	27,00
Lammchops gebraten, Sauerrahmdip, Ofentomaten & Drillinge	36,00

Bitte wählen Sie ab 5 Personen max. 4 unterschiedliche Vorspeisen/Hauptgänge

Desserts

Rhabarber Crumble mit Sauerrahmeis	11,50
Hausgemachtes Eis/Sorbet per Stück	4,00
Schokoladen Milchreis mit Minze	11,50
Käsevariation vom Affineur HENNART aus Carvin, Hauts-de-France, Nordfrankreich – 3 Stück mit Käsebrot & Marmeladensenf	14,50