

## Menü

Garnelen mit Chili, Curry-Mandel Crunch & Gurkensalat 20,50

\*\*\*

Gebratenes Filet vom Kabeljau, Beurre blanc,  
Nektarinen, Sojabohnen & Kartoffelpüree 33,00

oder

Königsberger Klopse vom Kalb, Kapernsoße,  
Rote Bete Risotto & Feldsalat 31,00

\*\*\*

Rhabarber Crumble mit Erdbeersorbet 11,50

3 – Gang Menü 55,00

*Gerichte aus dem Menü können auch a la Carte bestellt werden*

## Vorspeise

Okonomiyaki – japanischer Pfannkuchen mit Weißkohl, asiatischem Gemüse,  
Bull Dog Soße & asiatischer Mayonnaise 16,50

Sandwich Deluxe – gebratene Blutwurst, Trüffelcreme, Sauerkraut, Apfel,  
Portwein Schalotten & Kartoffelpüree 19,50

Koreanisches Rindertatar, Nashi-Birne, Knoblauch & Salatherzen 22,50

Spargel – Rhabarbersalat mit Burrata & Erdbeerdressing 17,00

Geräucherte Entenbrust, Orange – Ingwer, Preiselbeeren & Feldsalat 20,50

Gâteaux von der Gänsestopfleber, Rhabarber, Süßweingelee & Brioche 25,00

## Hauptgang

|                                                                                                                   |       |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Rotes Thai Curry (fruchtig-scharf) mit asiatischem Gemüse & Jasmin Reis                                           | 20,50 |
| mit Garnelen oder Rinderfiletstreifen                                                                             | 25,50 |
| Interpretation vom Leipziger Allerlei – Senfsoße, Erbsen, Pilze, Spargel, Möhren & hausgemachte Ei-Spinat Ravioli | 22,50 |
| Gebratene Maispouardenbrust auf Spargel – Kartoffel Ragout                                                        | 26,00 |
| Wiener Schnitzel mit Bratkartoffeln & Gurkensalat<br>(oder ein Cordon bleu vom Kalb 34,00)                        | 29,00 |
| Gebratener Oktopus, Blutwurst, geräucherte Paprika & Kartoffel – Olivenstampf                                     | 34,00 |
| US – Flank Steak (med-rare), Senfsoße, Mandel – Brokkoli & hausgemachte Fettuccine                                | 37,00 |

## Desserts

|                                                                                                                    |       |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Rhabarber Crumble mit Erdbeersorbet                                                                                | 11,50 |
| Hausgemachtes Eis/Sorbet per Stück                                                                                 | 4,00  |
| Mousse au Chocolat auf Salzkaramell mit Mandeln                                                                    | 11,50 |
| Käsevariation vom Affineur HENNART aus Carvin, Hauts-de-France, Nordfrankreich – 3 Stück mit Käsebrot & Feigensenf | 14,50 |

Sie können unsere Käsevielfalt vor Ort auch für zu Hause mitnehmen, fragen Sie uns einfach!



# Kleine Oster Karte

## Small Easter Menu

Dom 26.-30.03.



Lammcurry mit Kichererbsen, Paprika,  
Jasmin Reis & Minze – Joghurt Dip 29,00  
*Lamb curry with chickpeas, paprika,  
jasmine rice & mint - yogurt dip 29,00*

Nordsee Seezunge „Müllerin Art“ ca.900g, Butter,  
Petersilie, Zitrone dazu Drillinge & Gurkensalat  
(auch für 2 Personen geeignet) 71,00  
*North Sea sole "Mullerin style" approx. 900g, butter,  
parsley, lemon served with triplets & cucumber salad  
(also suitable for 2 persons) 71,00*

Lammbratwürste, Hummus, Pesto & pikanter Bohnensalat 22,00  
*Lamb sausages, hummus, pesto & spicy bean salad 22,00*

Gebackenes Rotbarschfilet, Remoulade, Bratkartoffeln &  
Gurkensalat 25,00  
*Baked redfish fillet, remoulade, fried potatoes &  
cucumber salad 25,00*

NA  
FROHE  
Ostern