

## Menü

Kabeljau Tatar, Limone, Crème fraîche, Gartenkresse & Krabbenchips 20,50

\*\*\*

Kurz gebratene Tranche von der Farör Lachsforelle Asia Style, BBQ Soße,  
Mangold & gebackener Sushireis 31,00

oder

Rosa Kalbstafelspitz, grünes Bouillongemüse in einem Wasabisud 33,00

\*\*\*

Schokoladen Crème Brûlée mit Erdbeersorbet 11,50

3 – Gang Menü 55,00

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

## Vorspeise

Krosser Schweinebauch, süß – saures Birnenkonfit & Hummus	20,50
Mangold Salat mit Tahini – Joghurt – Soße, Rhabarber & Kerne	17,00
Burmesischer Rindfleischsalat, Bohnen, Zwiebeln, Chili & Limone	22,50
Frühlingshafter Spargelsalat, Zuckerschoten, Walnüsse & Ei	17,00
Crunchy Garnelen, Currysoße, Melone & Chilhippe	20,50
Spargelcreme Suppe mit eigener Einlage & Kernen	12,50

## Hauptgang

Rotes Thai Curry (fruchtig-scharf) mit asiatischem Gemüse & Jasmin Reis	20,50
mit Garnelen oder Rinderfiletstreifen	25,50
Spargel Risotto mit Walnüssen, Frühlingslauch & Rucola	21,50
Kalbsleber venezianischer Art mit Zwiebeln, Salbei & Kartoffelgratin	29,00
Wiener Schnitzel mit Bratkartoffeln & Gurkensalat (oder ein Cordon bleu vom Kalb 34,00)	29,00
Gebratenes Doradenfilet, Erdbeer – Beurre – Blanc, Rhabarber & Cous Cous	31,00
Irishes Rinderfilet (med-rare), Sauce béarnaise, gebratener Spargel & Drillinge	38,00
Portion Stangenspargel aus Walbeck mit Drillingen & Sauce Hollandaise <b>oder</b> zerlassener Butter	20,00
<b><u>wahlweise dazu:</u></b>	
ein kleines Wiener Schnitzel	+14,00
kurz gebratene Tranche von der Farör Lachsforelle	+14,00
gemischtem Schinken	+12,00

## Desserts

Schokoladen Crème Brûlée mit Erdbeersorbet	11,50
Hausgemachtes Eis/Sorbet per Stück	4,00
Himbeertörtchen mit Vanillesoße	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!*