

## Menü

Crunchy Garnelen auf Caesar Salat, Salatherzen, Ei, Caesar Dressing 20,50

\*\*\*

Gebratene Seeteufel Medaillons,  
Kokos – Kräuter Soße, Erbsen & Süßkartoffel Püree 31,00

oder

Vietnamesisches Gulasch von der US – Rinderschulter,  
Süßkartoffel, Möhren & Minze 31,00

\*\*\*

Café gourmand – Espresso mit drei kleinen Süßspeisen 12,50

3 – Gang Menü 55,00

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

## Vorspeise

Lachs Sashimi, Dashi – Ponzusud & Wakame – Rotkohlsalat 20,50

Rote – Bete Carpaccio, Apfel-Balsamico Vinaigrette & Meerrettich Mousse 17,00

Französisches Rindertatar, Kapern, saure Gurken, rote Zwiebeln &  
geröstetes Knoblauchbrot 22,50

Zweierlei Spargel, Mango, Limone & FOURME D'AMBERT AOP  
(Blauschimmelkäse) 17,50

Gebratene Gänseleber (Happy Foie Gras), Portweinreduktion,  
Birnenkonfit & Brioche 25,50

Spargelcreme Suppe mit eigener Einlage & Kernen 12,50

***Bitte wählen Sie ab 4 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
Blumenkohlsteak, Limonendip & orientalischer Kartoffel - Erbsenstampf	21,50
Pasta mit weißem Spargel, geräucherter Forelle, Ei, Porree & frittiertes Rucola	22,50
Wiener Schnitzel mit Bratkartoffeln & Gurkensalat (oder ein Cordon bleu vom Kalb 34,00)	29,00
Gebratene Maispouardenbrust, grüner Spargel & Waldpilz-Rahmrisotto	27,00
Irisches Rinderfilet (med-rare), hausgemachte Pasta, Aubergine, Tomaten, Oliven, Parmesan & Basilikum	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

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

## Desserts

Café gourmand – Espresso mit drei kleinen Süßspeisen	12,50
Hausgemachtes Eis/Sorbet per Stück	4,00
Balsamico Erdbeeren, Mascarpone, Minze, Basilikum & Crumble	11,50
Käsevariation vom Affineur HENNART aus Carvin, Hauts-de-France, Nordfrankreich – 3 Stück mit Käsebrot & Feigensenf	14,50