

## Vorspeisen

*Carpaccio vom argentinischen Ochsenfilet*

*Rauke, Olivenöl, gehobelter Parmesan*

15.80

*Ziegenkäse mit Akazienhonig & Walnüssen überbacken*

*marinierte Rote Bete*

12,-

*Jacobsmuscheln & gegrillte Gambas*

*Tomaten-Chili-Relish*

15.50

*Büffel-Mozzarella*

*Rucolasalat, Strauchtomaten, Balsamico, Olivenöl*

10.80

## Suppen

*Bouillon von der Petersilienwurzel*

*gefüllte Ravioli*

6.50

*Steinpilzcreme-Süppchen*

*krosser Bacon*

7,-

*Schaumsuppe von der Steckrübe*

*Curry-Kokos-Schaum 6.50*

## Speisen

*Kross gebratene 1/2 Ente aus dem Ofen*

*Heideblütenhonig-Soße, Rotkrautgemüse  
gefüllter Bratapfel, Klöße mit polnischer Soße*

26.80

*Schweinelendchen im Ammerländer Schinkenmantel*

*Steckrübengemüse, Kräuterrahmsauce*

*Bratkartoffeln*

21.80

*Winter-Kabeljau (Skrei) in brauner Butter gebraten*

*gebratene Kräuterseitlinge, Weißweinschaum  
kleines Salatvergnügen, Kartoffeln mit Ursalz*

24.50

### *Surf & Turf*

*Argentinisches Rinderfilet & Riesengarnele vom Grill*

*Zitronen-Spinat, Burgundersauce, Kartoffelpüree*

29.50

*Kalbsschnitzel in brauner Butter gebraten*

*Kirsch-Chutney, Preiselbeeren, Zitrone  
Blattsalate vom Wochenmarkt, Bratkartoffeln*

23.80

*Eingelegte Lammfilets (Neuseeland) vom Grill*

*grüne Bohnen im Speckmantel, Rotweinsauce*

*Röstkartoffeln*

25.50

## *Medaillons vom Hirschrücken*

*Rote Bete Walnuss-Gemüse, kandierter Birnenschnitt*

*Preiselbeerrahmsoße, Kartoffel-Speck-Plätzchen*

32.50

## *Rumpsteak vom Grill* (*Argentinien Grain Fed Beef*)

*gebratene Pilze, cremige Kräuterbutter, bunter Salatteller*

*Bratkartoffeln*

22.50 (*kl. Portion 160 gr.*) 26.50 (*220 gr.*)

## *Duett von Seeteufel - & Babysteinbuttfilet*

*Blattspinat, Champagnersoße*

*Kartoffeln mit Ursalz*

29.50

## *Desserts*

*Hausgebackener Orangen-Mandel-Biskuit*

*mit Vanille-Honig Eis, Amaretto-Sahne*

7.50

*Mousse von Zartbitter-Schokolade & Cognac*

*Waldbeerenpüree*

7.50

*Vivien`s kleines Dessert*

*sahniges Karamell-Eis & Espresso*

5.80