

Vorspeisen

Burrata (Kuhmilch-Mozzarella) mit weißem Trüffel

Strauchtomaten, Rucola, Balsamicoglace

14.50

Jacobsmuscheln & gegrillte Gambas

Kräuter-Knoblauch-Öl, Baguette

16.20

Carpaccio vom argentinischen Ochsenfilet

Rucola, Olivenöl, Parmesan

15.80

Frische Nordseekrabben & hausgebeizte Lachsforelle

Rührei mit gehobeltem Trüffel

15.50

Suppen

Creme-Süppchen von Steckrüben

Curry-Kokos-Sahne

7,-

Kaiserschotencreme-Süppchen

Radieschen-Gremolata

7,-

Steinpilzcreme-Süppchen

krosser Ammerländer Speck

7.50

Speisen

Kross gebratene 1/2 Ente aus dem Ofen

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

26.80

Schweinelendchen im Ammerländer Schinkenmantel

Steckerübgemüse, Croutons, Kräuterrahmsoße

Bratkartoffeln

21.80

Kabeljaufilet in brauner Butter gebraten

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

24.50

Surf & Turf

Argentinisches Rinderfilet & Riesengarnele vom Grill

Zitronen-Spinat, Rotweinssoße, Kartoffelspalten

29.50

Kalbsschnitzel in brauner Butter gebraten

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

23.80

Hirschrücken unter einer Walnuss-Kruste

*sautierte Rote Bete, kandierter Birnenschnitz
Preiselbeerssoße, Kartoffel-Speck-Plätzchen*

32.50

Rumpsteak vom argentinischen Ochsen

gebratene Pilze, cremige Kräuterbutter, Bohnen im Speckmantel

Bratkartoffeln

23.80 (160 gr.) 27.80 (220 gr.)

Zart geschmorte Rehkeule

Preiselbeersosse, Rotkohl, Kräuterseitlinge

pochierte Birne, Kartoffelklöße

28.50

Duett vom

Isländischen Steinbeißer & norwegischen Fjordlachs

gedünstete Gemüsestreifen, Weißburgundersosse

Kartoffeln mit Meersalz

25.50

Desserts

Vivien`s kleines Dessert

Cremiges Karamell-Eis & ein Espresso

6,-

Winterliches Eis von Vanilleschoten

Eierlikör & Schoko-Cookies

Brombeer-Konfit, Krokant-Sahne

7.50

Mousse von belgischer Schokolade mit

einem Sorbet von der Johannisbeere, Mangopüree

8.50