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

Bandnudeln in leichter Weißwein-Trüffelsoße

gebratene Garnelen, Rucola, Parmesan

13.80

Suppen

Schaumsuppe von Nordseekrabben

Cognac-Sahne

7.50

Steinpilzcreme-Süppchen

krosser Bacon

7,-

Zuckerschotencreme-Süppchen

Rote Beete-Pesto 6.50

Speisen

Kross gebratene ½ Ente aus dem Ofen

Heideblütenhonig-Soße, Rotkrautgemüse
gefüllter Bratapfel, Klöße mit polnischer Soße
26.80

Schweinelendchen im Ammerländer Schinkenmantel

Steckrübengemüse, Kräuterrahmsoße
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, Burgundersoße, 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, Rotweinsoße
Röstkartoffeln
25.50

Medaillons vom Hirschrücken

Rote Bete Walnuss-Gemüse, kandierter Birnenschnitz
Preiselbeerrahmsoße, Kartoffel-Speck-Plätzchen
29.50

Rumpsteak vom Grill (Argentinien Grain Fed Beef)

gebratene Pilze, cremige Kräuterbutter, bunter Salatteller
Bratkartoffeln
22.50 (kl. Portion 160 gr.) 26.50 (220 gr.)

Gebratenes Eismeer-Lachsforellenfilets

Blattspinat, Rieslingschaum
Kartoffeln mit Ursalz
24.50

Desserts

Bourbon-Vanilleeis & Dark Chocolate Eis

warme Rumkirschen, Krokant-Sahne
7.50

Mousse von Zartbitter-Schokolade & Cognac

Waldbeerenpüree
7.50

Vivien`s kleines Dessert

sahniges Karamell-Eis & Espresso
5.80