

Vorspeisen

Unsere Vorspeisen-Variation !

*gebratene Black Tiger Garnele, gratinierter Ziegenkäse, Vitello Tonnato
gegrillte Jacobsmuschel, milder Wildschweinschinken, geräucherte Entenbrust
Soßen & Rote Bete Relish*

18.80

Carpaccio vom argentinischen Ochsenfilet

Rucola, Olivenöl, gehobelter Parmesan

15.80

Ziegenkäse mit Akazienhonig & Walnüssen überbacken

marinierte Rote Bete

12,-

Feldsalat vom Markt

geräucherte Entenbrust, Kräutercroutons, lauwärmer Speckdressing

13.50

Suppen

Wildkraftbrühe

Schuss Sherry, Chesterstange

7,-

Steinpilzcreme-Süppchen

krosser Bacon

7,-

Schaumsuppe von der Steckerübe

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, Kräuterrahmsoße

Bratkartoffeln

21.80

Winter-Kabeljau (Skrei) in brauner Butter gebraten

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

24.50

Im eigenen Saft geschmorte Rehkeule

*Preiselbeersauce, Rosenkohlrischen, gebratene Pilze
pochierte Birne, Kartoffelklöße*

27.50

Kalbsschnitzel in brauner Butter gebraten

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

23.80

Argentinisches Rinderfilet vom Grill

*grüne Pfefferbeeren, Sahne-Cognacsoße
gebratener Chicorée, Bratkartoffeln*

31,-

Medaillons vom Hirschrücken

*Rote Bete mit karamelisierten Walnüssen
Preiselbeerrahmsauce, Kartoffel-Speck-Plätzchen
32.50*

Tournedos von der Steakhüfte (Australian Grain Fed Beef)

*gebratene Pilze, Kräuterbutter, grüne Bohnen im Speckmantel
Bratkartoffeln
22.50 (kl. Portion 160 gr.) 26.50 (220 gr.)*

Filets vom Nordsee-Baby-Steinbutt

*Blattspinat, Champagnersauce
Kartoffeln mit Ursalz
28.50*

Desserts

Himbeer-Sorbet &

*Vanille-Honig Eis mit gesalzenen Cashewkernen
Ananaskonfit
7.50*

Mousse von Zartbitter-Schokolade & Lebkuchen

*Waldbeerenpüree
7.50*

Vivien`s kleines Dessert

*sahniges Karamell-Eis & Espresso
5.80*