

Sommermenü

Dreierlei vom Thunfisch mit Wasabisorbet und Soja

*

Taglerini mit Pfifferlingen, Kräutern und Parmesan

*

Zweierlei Gazpacho

*

Rehkeulenmedaillons mit Nußkruste, Pfefferkirschen, Maiwirsing und hausgemachten Spätzle

*

Geflämmtes Schokoladen-Tartelett mit Brombeeren und Kroatzeersorbet

75 € ohne Pfifferlinge 5-Gang Menü 93 €

Vorspeisen

Burrata mit bunten Gartentomaten und Basilikum Pesto 24

Gänseleberterrinen mit Aprikosengelée und Brioche 33

Gebratene Prawns mit eingelegten Melonen und Chili Creme 28

Rindertatar mit Eigelbcreme und Kartoffelstroh 28

9 Schnecken mit Schalotten-Kräuter-Butter und Knoblauchbaguette 28

Suppen

Bärlauchcrème mit Wachtelei 14

Pfifferlingsüppchen 14

Bouillabaise mit Sauce Rouilly und Crôton im tiefen Teller 22

Vegetarisch

Pfifferling Risotto mit Kaiserschoten und Parmesan 33

Hauptgänge

Edelfische auf Blattspinat mit Safransauce und hausgemachten Nudeln 42

Gebratenes Doradenfilet auf Ratatouille mit Basilikumsauce und Kartoffeln 46

Panierte Kalbsmedaillons „Holsteiner Art“ mit Kohlrabi und Bratkartoffeln 45

Kalbsnierchen mit Estragonsenfauce, Spitzkohl und Kartoffelpüree 42

Ahrtaler Rehsauerbraten mit Äpfeln, Maiwirsing und Semmelknödel 43

Greater Omaha Entrecôte mit Sauce Bearnaise, Speckbohnen und Rösti

Für 2 Personen 110

Desserts

Vanille Flammerie mit Himbeeren und Pistazieneis 17

Crème Brûlée mit Aprikosen und Mandelkrokanteis 17

Geflämmtes Schokoladen-Tartelett mit Brombeeren und Kroatzeersorbet 16

Dessertteller „Poststubben“ 17

Auswahl von Rohmilchkäsen unserer Affineure mit schwarzen Nüssen und Feigensenf 18

Alle Menü-Änderungen sind mit einem Aufpreis verbunden