

## Sommermenü

Dreierlei vom Thunfisch mit Wasabisorbet und Soja

\*

Taglierini mit Pfifferlingen, Kräutern und Parmesan

\*

Zweierlei Gazpacho

\*

Rehkeulenmedaillons mit Nußkruste, Pfefferkirschen, Maiwirsing und hausgemachten Spätzle

\*

Geflammtes Schokoladen-Tartelett mit Brombeeren und Kroatzbeersorbet

**75 € ohne Pfifferlinge    5-Gang Menü 93 €**

## Vorspeisen

Burrata mit bunten Gartentomaten und Basilikum Pesto 24

Gänseleberterrine 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 Crouton 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 Estragonsenfsauce, 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
Creme Brûlée mit Aprikosen und Mandelkrokanteis	17
Geflämmtes Schokoladen-Tartelett mit Brombeeren und Kroatzbeersorbet	16
Dessertteller „Poststuben“	17
Auswahl von Rohmilchkäsen unserer Affineure mit schwarzen Nüssen und Feigensenf	18

Alle Menü-Änderungen sind mit einem Aufpreis verbunden