

Sommermenü

Dreierlei vom Thunfisch mit Wasabi und Soja

*

Taglerini mit Pfifferlingen, Kräutern und Parmesan

*

Bärlauchcrème mit Wachtelei

*

Rehkeulenmedaillons mit Nußkruste, Pfefferkirschen, Maiwirsing und hausgemachten Spätzle

*

Variation von weißer Schokolade mit Rhabarber und Erdbeeren

75 € ohne Pfifferlinge 5-Gang Menü 93 €

Vorspeisen

Burrata mit bunten Gartentomaten und Basilikum Pesto	24
Gänseleberterrinen mit Rhabarbergelée 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

Crèmesuppe vom Spargel mit Saiblingroulade	14
Pfifferlingsüppchen	14
Minestrone-Consommé mit Ravioli	14

Vegetarisch

Pfifferling Risotto mit Kaiserschoten und Parmesan	33
--	----

Hauptgänge

Edelfische auf Blattspinat mit Safransauce und hausgemachten Nudeln	42
Gebratenes Doradenfilet auf Ratatouille mit Rucolacreme und Kartoffelchen	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
Variation von weißer Schokolade mit Rhabarber und Erdbeeren	16
Dessertteller „Poststubben“	17
Auswahl von Rohmilchkäsen unserer Affineure mit schwarzen Nüssen und Feigensenf	18

Alle Menü-Änderungen sind mit einem Aufpreis verbunden