

Wintermenü

Lachsvariation mit Gurken und Brunnenkresse

*

Wachtelbrust auf Rote Bete-Radicchio-Graupen mit Balsamico

*

Crème von grünem Spargel

*

Kalbsfilet und Backe mit Frühlingsgemüse und Gratin

*

Variation von Weißer und Dunkler Schokolade

75 € ohne Wachtelbrust

5-Gang Menü 93 €

Vorspeisen

Gratiniertes Picandou mit Tapenade Pesto und buntem Salat 24

Gänseleberterrinen mit Feigen und Tokajergelée 33

Gebratene Prawns mit Avocado-Jalapeno und Guacamole 28

Kalbstafelspitzscheiben mit Linsenvinaigrette und Salat 26

Gebratene Kalbsblutwurst auf Senfkartoffelsalat mit Röstzwiebeln 28

Suppen

Crème von grünem Spargel 14

Hummercrèmesüppchen mit frittierten Krustentierbällchen 15

Tafelspitzbrühe mit Flädle und Grießklößchen 14

Vegetarisch

Champagner Risotto mit grünem Spargel, Champignons und Parmesan 33

Hauptgänge

Edelfische auf Blattspinat mit Safransauce und hausgemachten Nudeln 42

Skrei auf Lauch mit Senfsauce und Kartoffelchen 44

Panierte Kalbsmedaillons „Holsteiner Art“ mit Kohlrabi und Bratkartoffeln 45

Rinderroulade mit Frühlingsgemüse und Duchessekartoffeln 44

Kalbsleber mit Äpfeln, Zwiebeln, Spitzkohl und Kartoffelpüree 42

Rinderfilet mit Sauce Bearnaise, Bohnen und Dauphinkartoffeln 47

Desserts

Mascarpone Gratin mit Rhabarber und Kardamomeis 17

Crêpes Suzettes mit Orangen und Mandelkrokantparfait 17

Variation von Weißer und Dunkler Schokolade 16

Dessertteller „Poststubben“ 17

Auswahl von Rohmilchkäsen unserer Affineure mit schwarzen Nüssen und Feigensenf 18

Alle Menü-Änderungen sind mit einem Aufpreis verbunden