

## Unser Menü ab 2 Personen

*Our menu for 2 persons and up*

### *Steak Tatar vom Rinderfilet*

*-am Tisch für Sie vorbereitet -*

*mit Salatbeilage*

Steak Tartar of beef tenderloin, prepared at the table, with salad trimmings

★★★★★

### *Bärlauchsuppe mit gebratener Garnele*

wild garlic soup with fried shrimp

★★★★★

### *Filet vom Skrei*

*mit Kürbis-Lauchgemüse und gebackene Linsen*

Fillet of skrei (winter cod) with pumpkin, leek and baked lentils

★★★★★

### *Gefülltes Hirschsteak in Holunderjus*

*Semmel-Gemüse-Cassoulet*

Stuffed deer tenderloin in elder berry jus  
with bread roll -vegetable-cassoulet

★★★★★

### *Nougat-Vanilletörtchen*

*mit Kaffeezabaione und Marzipaneiscreme*

Nougat-Vanilla tarte with coffee zabaione and marzipan ice cream

★★★★★

### *Käseauswahl*

Selection of cheeses

*3-Gang 44,50 € pro Person/ 3-course 44,50 € per person*

*4-Gang 52,50 € pro Person/ 4-course 52,50 € per person*

*5-Gang 59,50 € pro Person/ 5-course 59,50 € per person*

*6-Gang 69,50 € pro Person/ 6-course 69,50 € per person*

## Vorspeisen

starters

<i>Großer gemischter Salat</i> Large mixed salad	8,90 €
<i>Carpaccio von Lachs und Kingfish mit Sesamkracker Limetten-Creme Fraiche und Osietra Kaviar</i> Carpaccio of salmon and kingfish with sesame cracker, Lime Cream Fraiche and Osietra Caviar	22,90 €
<i>Feldsalat mit hausgemachtem Wildschweinschinken Granatapfelkernen und Walnüssen</i> Corn salad with homemade wild boar ham, pomegranate seeds and walnuts	12,90 €
<i>Variation von Hauskaninchen auf fruchtigem Frühlingssalat</i> Variation of domestic rabbit on fruity spring salad	15,90 €
<i>Steak Tatar vom Rinderfilet -am Tisch für Sie vorbereitet - mit Salatbeilage</i> Steak Tartar of beef tenderloin, prepared at the table, with salad trimmings	18,50 €

## Suppen

soups

<i>Rote Curry-Kokos-Suppe mit gebratener Lammhüfte</i> Red curry-coconut-soup with roasted lamp shank	9,50 €
<i>Bärlauchsuppe mit gebratener Garnele</i> wild garlic soup with fried shrimp	9,50 €

## Zwischengerichte

Courses

<i>Hummerravioli mit gebratener Jakobsmuschel</i> Lobster ravioli with fried scallop	15,90 €
<i>Gebratenes Lammfilet auf Buchweizenrisotto</i> Roasted lamb tenderloin on buckwheat risotto	16,50 €
<i>Foie Gras mit Trüffeljus karamellisierten Ananas und Kartoffelpüree</i> Foie gras with truffle jus, caramelized pineapple and mashed potatoes	21,90 €
<i>Hausgemachte Bandnudeln mit Wintertrüffel</i> Homemade tagliatelle with winter truffle	19,90 €

## Vegetarische Gerichte

vegetarian dishes

<i>Buchweizenrisotto mit Pilzen und Gemüse</i> Buckwheat risotto with mushroom and vegetables	22,50 €
--	---------

## Fisch

fish

<i>Schwarze Bandnudeln mit Garnelen Tomaten und Bärlauch</i> Black tagliatelle with prawns, tomatoes and wild garlic	24,90 €
<i>Steak vom Seeteufel mit feinem Gemüse und Radicchiorisotto</i> Monkfish medaillon with fine vegetables and radicchiorisotto	29,90 €
<i>Filet vom Skrei mit Kürbis-Lauchgemüse und gebackene Linsen</i> Fillet of skrei (winter cod) with pumpkin, leek and baked lentils	26,90 €

## Hauptgerichte

*Main courses*

<i>Bauer Giese`s Bentheimer Schweinerücken in BBQ-Sauce</i> <i>Grillgemüse und hausgemachte Maispommes</i> Farmer Giese`s Bentheimer pork loin in BBQ sauce, grilled vegetables and homemade corn chips	25,90 €
<i>Irishes Lammcarreè mit Rahmwirsing</i> <i>und Olivenpolenta</i> Irish lamb carreé with cream and olives	27,50 €
<i>Wildragout mit Rotkohl, Rübengemüse und Serviettenknödel</i> Game ragout with red cabbage, turnip greens and napkin dumplings	24,90 €
<i>Gefülltes Hirschsteak in Holunderjus</i> <i>Semmel-Gemüse-Cassoulet</i> Stuffed deer tenderloin in elder berry jus with bread roll -vegetable-cassoulet	28,50 €
<i>Kalbsrückensteak in Morchelrahm</i> <i>Spargelgemüse und Bärlauchpüree</i> Veal saddle steak in morel cream, asparagus and wild garlic puree	29,50 €

## Dessert

dessert

<i>Armer Ritter mit Vanilleeis</i> <i>Zimt und Zucker sowie frischen Früchten</i> „Armer Ritter“ with vanilla ice cream, cinnamon and sugar and fresh fruits	7,50 €
<i>Nougat-Vanilletörtchen</i> <i>mit Kaffeezabaione und Marzipaneiscreme</i> Nougat-Vanilla tarte with coffee zabaione and marzipan ice cream	9,50 €
<i>Orangen-Topfenravioli</i> <i>mit Gewürzorangensorbet und eingelegten Weintrauben</i> Ravioli stuffed with oranges and cream cheese, served with spicy orange sorbet and pickled grapes	11,90 €
<i>Schokoladentarte mit Minz-Ananas</i> <i>und weißem Schokoladeneis</i> Chocolate tart with mint pineapple and white chocolate ice cream	9,50 €
<i>Internationale Käseauswahl vom Brett</i> International selection of cheeses	12,90 €

## **Was Besonderes zum Abschluss**

### *Pyrat Xo Reserve Rum*

*Rum XO Reserve ist ein Premium Blend aus lang-gelagerten Einzelrums aus Anguilla und besitzt eine ausgeprägte Orangennote, mit etwas Marzipan und schwerer, fast Sirup-artiger, süßer Fruchtigkeit. Pyrat Rum XO Reserve erfreut sich seit mehreren Jahren ausgesprochen großer Beliebtheit und ist ein delikater Begleiter zu Süßspeisen.*

2cl 7,00€