Menü ab 2 Personen

menu for 2

Warmes Langustencarpaccio
Spargelsalat und Kaviarblini
Warm lobster carpaccio Asparagus salad and caviarblini

***

Spargelsuppe mit Kürbis WanTan
Asparagus soup with pumkin WanTan

***

Bärlauchtortelloni
mit italienischen Rinderschinken Tomaten und Parmesan
Wild garlic tortelloni with Italian beef ham an tomatos und parmesan

***

Gebratenes Seeteufelfilet
geschmorte Paprika, Pak Choi und Safranrisotto
Fried monkfish with braised peppers, pak choi and saffron risotto

***

Himbeersorbet
Rasberry sorbet

***

Rosa gebratene Lammhüfte
mit Spitzkohl und gebratene Polenta
Pink roasted leg of lamb with pointed cabbage and fried polenta

***

Mirabellen-Topfenknödel auf Mandelsauce
mit Nougatperlen und Mohnparfait
Mirabelle and curd dumplings on almond sauce with nougat pearls and poppy seed parfait

***

Internationale Käseauswahl mit Oliven und Chutney
Different international cheese

3-Gang 65,00 € pro Person // 25,00 € Weinreise pro Person
4-Gang 75,00 € pro Person // 30,00 € Weinreise pro Person
5-Gang 85,00 € pro Person // 35,00 € Weinreise pro Person
6-Gang 95,00 € pro Person // 40,00 € Weinreise pro Person
7-Gang 105,00 € pro Person // 45,00 € Weinreise pro Person
8-Gang 110,00 € pro Person // 50,00 € Weinreise pro Person

Vorspeisen *starter*

Großer gemischter Salat 11,50 €
Large mixed salad

Ruccolasalat mit Tomaten 15,50 €
Büffelmozzarella und Rinderschinken
Arugula salat with tomatoes, buffalo mozzarella and beef ham

Warmes Langustencarpaccio 22,90 €
Spargelsalat und Kaviarblini
Warm lobster carpaccio Asparagus salad and caviarblini

Frühlingswald mit Hirschfilet 18,50 €
Maronenmousse und marinierten Gemüsen
Spring forest with venison fillet, chesnut mousse and marinated vegetables

Suppen *soup*

Spargelsuppe mit Kürbis WanTan 12,50 €
Asparagus soup with pumkin WanTan

Bärlauchsuppe mit Garnelen 12,50 €
Wild garlic soup with shrimps

Zwischengang *intermediate course*

Hausgemachte Mafaldine als Zwischengang 18,90 €
mit Spargel und Bärlauchpesto als Hauptgang 23,50 €
Homemade Mafaldine with asparagus and wild garlic pesto

Bärlauchtortelloni 22,90 €
mit italienischen Rinderschinken, Tomaten und Parmesan
Wild garlic tortelloni with Italian beef ham an tomatos und parmesan

Hausgemachte Bandnudeln mit Biancetto Trüffel 23,90 €
Homemade tagliatelle with Biancetto truffle

Hauptgang *main course*

Gebratenes Seeteufelfilet 33,90 €
geschmorte Paprika, Pak Choi und Safranrisotto
Fried monkfish with braised peppers, pak choi and saffron risotto

Gebratener Hummer mit wildem Brokkoli 39,00 €
auf Asiagemüse und Bandnudeln
Fried lobster with wild broccoli on Asian vegetables and Noodles

Roulade und Rücken vom Steinberger Highland Cattle Rind 37,50 €
mit gebratenem Spargel und Kartoffelpüree
Roulade and back of Highland Cattle beef with fried asparagus and mashed potatoes

Rosa gebratene Lammhüfte 33,50 €
mit Spitzkohl und gebratene Polenta
Pink roasted leg of lamb with pointed cabbage and fried polenta

Vegetarisch *vegetarien course*

Gefüllte Bärlauchknödel 24,50 €
in Tomatensauce und buntem Gemüse
Stuffed garlic dumplings in tomato sauce and colorful vegetables

1 Pfund Nienburger Stangenspargel 24,90 €
mit Butter oder Hollandaise und Petersilienkartoffeln

Als Beilage zum Spargel

Rinderschinken	7,50 €
Schwarzwälder Schinken	7,00 €
Serranoschinken	7,50 €
Parmaschinken	8,90 €
Schweineschnitzel	11,00 €
Rinderfilet	17,90 €
gebratene Lachstranche	14,90 €

Dessert *dessert*

Armer Ritter mit Vanilleeis Zimt und Zucker und frischen Früchten *„Armer Ritter“ with vanilla ice cream, cinnamon, sugar, fresh fruits*		8,90 €
Dessertvariation „Schaumburger Ritter“ *Dessertvariation „Schaumburger Ritter“*		14,50 €
Mirabellen-Topfenknödel auf Mandelsauce mit Nougatperlen und Mohnparfait *Mirabelle and curd dumplings on almond sauce with nougat pearls and poppy seed parfait*		13,50 €
Zweierlei Schokomousse mit Früchten und Himbeersorbet *Two kinds of chocolate mousse with fruits raspberry sorbet*		10,90 €
Internationale Käseauswahl mit Oliven und Chutney *different international cheese*	kl. Portion gr. Portion	9,50 € 12,50 €

Bei Umbestellungen berechnen wir eine Pauschale von € 5,00.

Hinweis bei Tischgrößen ab 6 Personen:

Um die Wartezeit für Sie und andere Gäste so angenehm wie möglich zu gestalten und um gute Qualität auf den Teller zu bekommen, wäre es schön, wenn Sie sich mit Ihren Gästen im Hauptgang auf 3-4 Gerichte einigen.