

Vorspeisenvariation

Räucherlachschrêpes, Sashimi Thunfisch
Hausgemachter Wildschinken, Hirschtatar & Gänsepraline

Suppen

Hummerconsommé
Hummerravioli und Gemüse

oder

Weißer Tomatensuppe
mit Basilikumknollen



Zwischengang

Hausgemachte Steinpilzpasta mit Trüffelschaum
und Fasan-Rehfiletrollade

Hauptgänge

IJselmeer-Zanderfilet auf Gewürz-Spitzkohl
Erbsenpüree und Rote Bete

oder

Zweierlei vom Weideochsen
Rosa gebratenes Filet und geschmorte Backe
Wintergemüse und Kartoffel-Selleriepüree

oder

Knuspriger Gänsebraten mit Beifussjus,
Rotkohl, Maronen, Bratapfel und Kartoffelknödel

oder

Gefülltes Rucola-Gemüsesäckchen
mit Erbsenpüree und Rote Bete



Dessert

Lebkuchentörtchen mit Blutorangenpunsch
und marmoriertem Quitteneis

oder

„Schaumburger Schneemann“
Kardamom-Panna Cotta, Rumtopfparfait
Schokopraline, karamellierte Ananas und Zimtsauce

oder

Internationale Käseauswahl



Menüpreise

3-Gang-Menü

(Suppe / Hauptgang / Dessert)

€ 58,50 pro Person

3-Gang-Menü

(Vorspeise / Hauptgang / Dessert)

€ 66,00 pro Person

4-Gang-Menü

€ 79,00 pro Person

5-Gang-Menü

€ 89,00 pro Person

6-Gang-Menü

€ 99,00 pro Person