

MENÜ 1

Amuse bouche

Maronensüppchen mit Sate vom Kalbsbries
8,00 €

Entenbrust gefüllt mit Lammrücken auf
Topinamburtarte und Spitzkohlroulade
25,00 €

Feines aus Krüger's Patisserie
10,50 €

3 Gänge für 35,00 €

MENÜ 2

Amuse bouche

Geräucherter Tafelspitzsalat mit
Blumenkohl-Panna-Cotta und Eigelbmousselin
11,00 €

Bouillabaisse warm und kalt mit Safranemulsion
9,50 €

Perlhuhnroulade mit Morchelrahmsauce auf
Steckrübenpüree und winterlichem Essiggemüse
20,00 €

Rohmilchkäseteller von der
Hofkäserei Brackenhöfer
11,50 €

4 Gänge für 45,00 €

MENÜ 3

Amuse bouche

Saure Nierchenrolle auf Spinat-Trüffelomlette und
Champagnerschaum
10,00 €

Wildlachs im Kräuteröl gegart mit
Vanille-Spinat und Tomaten-Graupenrisotto
22,00 €

Mandarinensorbet
6,00 €

Entrecôte mit Rotwein-Schalottenkruste
Ochsenbäckchen, Wirsing „à la crème“ und
Markkroketten
27,00 €

Interpretation vom Mannemer Dreck
9,50 €

5 Gänge für 65,00 €

KINDER-KARTE

Geschnetzeltes mit Erbsen und Spätzle	8,00 €
Schnitzel mit Pommes frites und Erbsen	8,00 €
Elektrisiertes Vanilleeis mit heißen Beeren	4,00 €