

# VORSPEISEN

Geräucherter Tafelspitzsalat mit Blumenkohl-Pannacotta  
und Eigelbmousselin 11,00 €

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

# SUPPEN

Bouillabaisse mit Safranemulsion 9,50 €

Maronensüppchen mit Sate vom  
Kalbsbries 8,00 €

# HAUPTGANG

Entenbrust gefüllt mit Lammrücken auf Topinamburtarte und Spitzkohlroulade	25,00 €
Wildlachs im Kräuteröl gegart mit Vanille-Spinat und Tomaten-Graupenrisotto	22,00 €
Perlhuhnroulade mit Morchelrahmsauce auf Steckrübenpüree und winterlichem Essiggemüse	20,00 €
Entrecôte mit Wasabi-Erdnußkruste, Ochsenbäckchen Wirsing à la crème und Markkroketten	27,00 €

# DESSERT

Interpretation vom Mannemer Dreck	9,50 €
Feines aus Krüger's Patisserie	10,50 €
Rohmilchkäseteller von der Hofkäserei Brackenhölder	11,50 €
Petits fours mit Kaffeespezialität	6,00 €

# MENÜ

Amuse bouche

Geräucherter Tafelspitzsalat mit Blumenkohl-Panna-Cotta  
und Eigelbmousselin

Bouillabaisse warm und kalt mit Safranemulsion

Entrecôte mit Wasabi-Erdnußkruste Ochsenbäckchen  
Wirsing à la crème und Markkroketten

Feines aus Krüger's Patisserie

45,00 €

# KINDER - KARTE

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