

VORSPEISEN

| | |
|--|------|
| Toast mit geräuchertem Mowi- Lachs | € 18 |
| Fenchel Dill Zitrusfrüchte | |
| Buratta  | € 20 |
| Kürbis Sanddorn Haselnuss | |
| Fischsuppe | € 21 |
| Gamba's a la Plancha | € 32 |
| Café -Buttersauce "Beurre de Paris" | |
| Jakobsmuschel | € 28 |
| Knollensellerie Orange | |
| Steak tartare | € 22 |
| Estragon Pommes Allumettes | |
| Terrine aus Wild | € 16 |
| Schalotte Madeira Silberzwiebel | |

AUSTERN UND KAVIAR

| | | |
|---|---------|------|
| Zeeuwse creuses n*4 | 3 stuks | € 17 |
| Zeeuwse creuses n*4 | 6 stuks | € 32 |
| Zeeuwse creuses orientalisches art n*4 | 3 stuks | € 20 |
| Zeeuwse creuses orientalisches art n*4 | 6 stuks | € 38 |
| Persian black pearl kaviaar | | € 45 |
| 10 Gramm Blini saure Sahne | | |

Beilagen nach Wahl zusammenstellen

BEILAGEN

Kartoffelpüree
Mandelkroketten
Pommes Frites
Glasierter Karotten
Buttersalat | Tomate
Frischer Fenchelsalat
Warme Gemüse der Saison

5 Euro pro Beilage

HAUPTGÄNGE

| | |
|--|------|
| Gnocchi  | € 24 |
| Gorgonzola Mascarpone | |
| Rinderfilet Simmental | € 44 |
| Pfeffersauce | |
| Brustfilet von der Wildente | € 32 |
| Sauce von Sauerkirschen | |
| Seebarsch in Salzkruste für 2 Personen | € 85 |
| Wartezeit 30 Min | |
| Kabeljaufilet | € 42 |
| Safransauce | |
| Kälbrücken von Hirsch | € 40 |
| Sauce von Sauerkirschen | |
| Gebratene Seesunge 500-600gr | € 69 |
| Zitrone grüne Kräuter | |
| Gegrillter Goldbrasse | € 38 |
| Tartar mit Beurre-Blanc-Sauce | |

Bei unangekündigten Änderungen, Allergien und Unverträglichkeiten müssen wir einen Zuschlag von 20 € berechnen.