

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 orientalisch art n°4	3 stuks	€ 20
Zeeuwse creuses orientalisch 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 Seezunge 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.