

## **Menü 1**

Tomaten-Rosmarin-creme-Suppe  
mit gebackenem Rucicola EUR 5,50

Jungschweinrücken  
auf Schalotten-Steinpilzsauce  
Spinat-Tagliatelle EUR 16,50

Coupe Dänemark EUR 4,50

## **Menü 2**

Helgoländer Krebsrahmsuppe EUR 5,50

Rinderbraten in Burgundersauce  
Gemüse der Saison  
Serviettenknödel EUR 17,00

Creme Brulée mit frischen Früchten EUR 5,00

## **Menü 3**

Ruccolasalat im Lemonen-Schmand-Dressing  
mit Kräuterseitlingen EUR 9,50

Barbarie Entenbrust, rosa gebraten  
auf Himbeer-Balsamico-Sauce  
Mandelbroccoli  
Kartoffelgratin EUR 19,00

Dreierlei von der Schokolade  
auf Pistaziensauce EUR 6,00



*wo Gäste zu Freunden werden.*

#### **Menü 4**

<i>Pfifferlingrahmsüppchen mit Nußsahne</i>	<i>EUR 5,00</i>
<i>Welsfilet auf Zuckerschoten mit Tomaten-Butter-Sauce Thymiankartoffeln</i>	<i>EUR 17,50</i>
<i>Panna Cotta von der Kokosnuss mit Beerenfrüchten</i>	<i>EUR 5,50</i>

#### **Menü 5**

<i>Lachstatar auf Zucchiniküchlein Schnittlauch-Cremefraiche</i>	<i>EUR 9,50</i>
<i>Maisrahmsüppchen mit Chili</i>	<i>EUR 4,50</i>
<i>Glacierte Kalbshüfte auf Oregano-Balsamicojus mediterranes Gemüse Pilaw-Reis</i>	<i>EUR 17,00</i>
<i>Tiramisù auf weißer Schokoladensauce</i>	<i>EUR 6,00</i>

#### **Menü 6**

<i>Wildblütensalat in Holunderdressing mit Strauchtomaten und warmem Ziegenkäse</i>	<i>EUR 8,50</i>
<i>Fenchel-Ananas-Suppe mit Gamba</i>	<i>EUR 6,50</i>
<i>Medaillons vom Rind und Schwein auf Estragon-Pfeffersauce feine Kenia-Böhnchen Gratin Dauphinaise</i>	<i>EUR 18,00</i>
<i>Raffaello-Mousse auf Marzipan-Kirsch-Sauce</i>	<i>EUR 6,50</i>



*wo Gäste zu Freunden werden.*

## **Menü 7**

*Bündnerfleisch an Cous Cous Talern  
mit Ackersalat  
in Walnussdressing* EUR 9,50

*Kirschtomatenessenz  
mit Basilikumklößchen* EUR 6,00

*Glacierte Lammkeule  
in Portwein-Feigensauce  
mit Flageolettes  
Bäckerinkartoffeln* EUR 18,50

*Weißes Proseccomousse  
an Ananas-Basilikum-Salat* EUR 5,50

## **Menü 8**

*Kartoffel-Lauch-Süppchen  
mit Nordseekrabben* EUR 6,80

*Rinder- und Schweinebraten  
Pfefferrahmsauce und Majoransauce  
Gemüse der Saison  
Heidekartoffeln* EUR 15,00

*Birne Helene* EUR 5,00



*wo Gäste zu Freunden werden.*

## **Menü 9**

*Limetten-Tequilla-Süppchen  
mit Rauchlachsstreifen* EUR 5,50

*Filet vom Lamm  
auf Zitronen-Thymian-Sauce  
Auberginen-Auflauf  
Meersalz-Kartoffeln* EUR 18,50

*Aprikosen-Joghurt-Mousse  
auf Erdbeer-Vanille-Sauce* EUR 5,00

## **Menü 10**

*Marinierter Red Snapper  
an Spinatsalat  
in Kefir-Pfirsich-Dressing  
Tomaten-Salsa* EUR 9,50

*Zitronengrassüppchen  
mit Koriander und Truthahnstreifen* EUR 6,00

*Rinderlende mit Champignonmousse  
im Strudelteig gebacken  
auf Madeirasauce  
mit glaciertem Gemüse und Trüffelkartoffeln* EUR 24,50

*Mangosorbet auf Himbeerragout  
und Kokosnuss Bisquit* EUR 6,50



*wo Gäste zu Freunden werden.*