

HERZLICH WILLKOMMEN

Sehr verehrter Gast,

genießen Sie moderne & klassische Esskultur. Das Menu-Arrangement bietet Ihnen eine Vielzahl kulinarischer Hochgenüsse.
Wählen Sie selbst und stellen Sie sich Ihr Menu-Arrangement zusammen ab 2 Gänge

DEGUSTATIONSMENU ZUM ABEND

Kleine Gaumenfreude

Thunfischscheiben in Miso-Vinaigrette mit kleinem provenzalischem Gemüse & Ingwer, süß-saurer Sauce, Shiso-Kresse

oder

Terrine von der Entenleber und kleinem Geflügel in würzigem Pancettamantel mit Wildkräutersalat, geröstetem Briôche & Ananas-Mango-Chutney

Feines Zwischendurch

Medaillon vom Island-Kabeljau mit confierter Riesengarnele an Blumenkohlcreme, Krustentier-Beurre blanc & Bärlauchöl

Erfrischung

Ananas-Fenchel Sorbet an Himbeer-Ingwer-Jus

Hauptgang

Geschmortes Kalbsbäckchen in Spätburgundersauce mit Spargel & Frühlingsgemüse, Perlzwiebeln, cremige Spitzmorcheln & Kartoffelstampf

Süßes Dessert-Finale

Mousse von der Valrhonashokolade mit geeistem Kaffeeschaum & Sorbet von Piemonteser Haselnüssen

oder

Kleine Käseauswahl vom Jülicher Käseladen

Menu komplett 85,00 €

In dem Menu können wir keine Umbestellungen berücksichtigen

*Lieber Gast!
Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten sie auf Nachfrage bei unseren fachkundigen Servicemitarbeiter/innen*

**Unsere Küchenchefs:
K. PODOBNIK UND CH. POTH empfehlen**

VORSPEISEN

Das Beste vom Milchkalb
Kalbsfiletcarpaccio an Limonenmarinade mit Parmesancreme, Kapern und gezupfte Kresse,
gebackene Kalbfleischkrokette mit Blumenkohlcreme & Rucola-ÖL

Bio-Kopfsalat mit gezupften Wildkräutern an Honig-Senf-Dill-Dressing
mit frischen Nordseekrabben, Speck & Parmesan

Gebackene Praline vom Ziegenmilchkäse mit Tomaten-Honig-Chutney, Bärlauchpesto,
Taggiasca-Oliven & mariniertem Wildkräutersalat

Hausgebeizter Lable Rouge Lachs nach Graved Art mit frischem Spargel,
Caviarcreme, Wachteleier & gezupfte Shiso-Kresse

* * *

ZWISCHENDURCH

Pot au feu vom Weidekalb
Delikate Kalbsbrust-Essenz mit Ossobuco-Teigtaschen, Buchenpilze, Gänseleber & kleinem Gemüse

Samtiges Süppchen vom Feldspargel mit Wildgarnelen, Bärlauchöl,
Serranoschinken & Croûtons

Hausgemachte Blutwursttortelloni auf Kartoffel-Lauchzwiebelstampf mit Radieschen & Kresse

* * *

HAUPTGÄNGE

Wiener Schnitzel vom Milchkalbsrücken in Butterschmalz gebraten, Kartoffel-Gurkensalat & Preiselbeeren

Sanft geschmorte Deichlammhaxe aus der Region Husum mit Kräuteraromen,
gebundene Lammbouillon, geschwenktes Frühlingsgemüse &
Stampfkartoffeln mit Bärlauch

Tournedos vom Stockyard Beef mit Röstzwiebel-Thymianbutter gratiniert, reduzierte Pfeffersauce,
junger Blattspinat mit Zwiebellauch & Pommes Frites

Beef-Stroganoff, kurz gebratene Filetstreifen mit Champignons, Paprika und Sauerrahm verfeinert,
geschwenkte Topfenspätzle

Wolfsbarschschnitte auf der Haut kross gebraten an Spargelrisotto mit Lauch, Tomaten & Safransauce

Cassoulet von frischen Edelpilzen mit Spitzmorcheln, Spargel & Riccota-Kartoffelgnocchi

* * *

SPARGELZEIT

Frischer Feldspargel wahlweise mit Wiener Schnitzel / Serranoschinken / mit Rührei und Nordseekrabben
dazu servieren wir Ihnen Butterkartoffeln und Sauce Bernaise

2-Gänge Arrangement: Vorspeise oder Zwischendurch & Hauptgang	64,00 €
3-Gänge Arrangement: Vorspeise oder Zwischendurch & Hauptgang & Dessert oder Käse	79,00 €
4-Gänge Arrangement: Vorspeise & Zwischendurch & Hauptgang & Dessert oder Käse	89,00 €