

Menü „Belle Epoque“

Crème Brûlée von der Gänsestopfleber
Confit und Sorbet vom Rhabarber, Pfefferkrokant



Hausgemachte Ravioli von Krustentieren
Braune Butter, Kapern, junger Lauch, Stockfisch-Brandade, Kräutersalat



Bretonischer Steinbutt „Leipziger Allerlei“
Spargel, Morcheln, Erbsen, Karotten, Flusskrebse, Bohnen, Blumenkohl



Tournedos vom Kalbsfilet
Haselnusskruste, gefüllte Artischocke, weißer Spargel, Trüffeljus



„Riesling Pur“

Als 4-Gang mit Ravioli € 79,00 pro Person

Als 4-Gang mit Steinbutt € 85,00 pro Person

Als 5-Gang € 93,00 pro Person

Vorspeisen

Frühlingssalat mit frischen Kräutern	€ 10,50
<i>weißer Spargel, Radieschen, Champagner-Nuss Vinaigrette mit gebratenen Tiefseegarnelen</i>	€ 18,00
Geflämte Sushi-Garnelen	€ 16,00
<i>Cantaloupe Melone, kandierte Kumquats, Rucola, griechischer Joghurt</i>	
Crème Brûlée von der Gänsestopfleber	€ 21,00
<i>Confit und Sorbet vom Rhabarber, Pfefferkrokant</i>	
Mild gebeiztes Filet und Roggen vom Saibling	€ 17,00
<i>grüner Apfel, Avocado, Buttermilchmousse, Frühlingskräuter</i>	
Pochiertes Land-Ei	€ 14,00
<i>Blätterteig, Erbsen-Tomaten Marinade, geräucherter Speck</i>	
Carpaccio und Croustillon vom Rind	€ 18,00
<i>Hoisin-Zitronen Marinade, eingelegte Buchenpilze, Sojabohnen, Radicchio</i>	

Suppen

Consommé vom heimischen Wild	€ 8,50
<i>Madeira, Sellerie-Tortellini</i>	
Schaumsuppe vom Bärlauch	€ 8,00
<i>mit gebratenen Kalbsbriesröschen</i>	€ 12,00
Samtsuppe von der Bouchot-Muschel	€ 9,00
<i>Sauerrahm, Estragon, Safran</i>	

Fisch

Gegrilltes Schottisches Lachsfilet	€ 28,50
<i>Spargel-Gnocchi, Bärlauchfond, gebratene Tiefseegarnelen</i>	
Bretonischer Steinbutt „Leipziger Allerlei“	€ 39,00
<i>Spargel, Morcheln, Erbsen, Karotten, Flusskrebse, Bohnen, Blumenkohl</i>	
Als Zwischengang	€ 26,00
Hausgemachte Ravioli von Krustentieren	€ 25,00
<i>Braune Butter, Kapern, Frühlings Lauch, Stockfisch Brandade, Frühlingskräuter</i>	
Als Zwischengang	€ 18,00
Auf der Haut gebratene Doradenfilets	
<i>Fenchel-Safranpüree, gegrillter Kalmar, Tomatenkompott, Bouillabaisse</i>	€ 26,00

Fleisch

Geschmorte Eifler Ochsenbrust <i>Burgundersauce, Bandnudeln, gemischter Salat</i>	€ 19,00
Salzwiesen Lammkarree mit Tandoorilack <i>Orientalischer Cous-Cous, gegrillter grüner Spargel</i>	€ 32,00
Ganze Anjou Taube im Römertopf <i>Frühlingsgemüse, kleine Kartoffeln, Trüffeljus</i> Zubereitungszeit 35 Minuten	€ 33,00
Tournedos vom Kalbsfilet <i>Haselnusskruste, gefüllte Artischocke, weißer Spargel, Trüffeljus</i>	€ 39,00
Gebratenes Kalbsbries Bimi Brokkoli, Honig-Sojaglace, Erdnuss-Chili Brösel	€ 34,00
Strudel vom Kaninchenrücken und Bärlauch Spargel, Eiszapfen, Sauce Mousseline, gebackene Kartoffeln	€ 26,00
Scheiben von der Kalbshackse „24h im Kraut“ <i>Kartoffelpüree, Bratenjus, gemischter Salat</i>	€ 23,50

Vegetarisch

Knusprig gebackene Spargelstangen Marinierte Brunnenkresse, pochiertes Landei, geräuchertes Tomatenöl	€ 19,00
Orientalischer Couscous <i>Berberitzen, Cashewkerne, Avocado, mariniertes Kräuterbouquet</i>	€ 16,50
Gefüllte Artischockenböden unter der Blätterteighaube <i>Salzzitronen-Champignonfüllung, Oliventapenade</i> Backzeit 20 Minuten	€ 20,50
Indisches Gemüsecurry <i>Duftreis, Limetten-Joghurt</i>	€ 17,00

Klassiker für 2

Wilder Nordsee Steinbutt in der Ton-Kokotte gegart <i>Ausgelassener Speck, kleine Shrimps, junger Lauch, Fregola, Dörrtomaten</i> Zubereitungszeit: 30 Minuten	€ 79,00
Rosa Kalbskotelett unter der Knochenmarkkruste <i>Selleriepüree, Aprikosen, weißer Spargel, Schmorsaft</i> Zubereitungszeit 35 Minuten	€ 79,00

Kleinigkeiten zum Teilen

3er Auswahl
€ 22,00

5er Auswahl
€ 31,00

- * Ochsenmaulsalat mit Bohnen und roter Zwiebelmarmelade
- * Luftgetrockneter Bauernschinken mit Feigen und Parmesan
 - * Weinbergschnecken „Café de Paris“
 - * Gebratene Blutwurst, Apfel-Thymianconfit
 - * Blätterteigkissen mit Spinat und Comté
- * Mariniertes Grillgemüse, Kalamata Oliven mit Gremolata
 - * Lachstatar mit Sauerrahm und gezupftem Salat
- * Stockfisch-Kartoffelstampf mit mariniertem Babyspinat und Limonenöl
 - * Kalbsrillette, Apfel-Meerrettichcreme
- * Flammkuchenecken, Waldpilze, Dörrtomaten, junger Lauch
- * Kleines Carpaccio vom Kalb, Himbeermarinade, Pinienkerne
 - * Pikante Rieslingkutteln, geröstetes Weißbrot
- * Orientalischer Couscous, Berberitzen, Cashewkerne
 - * Lauwarmer Ziegenkäse, Lavendelkaramell
geröstete Walnüsse, Rhabarber
 - * Döppekuchen, Apfelmus