

Vorspeisen

€

*Roh mariniertes Wolfsbarsch nach „Ceviche- Art“
mit Meeresspargel und Tobiko Kaviar* 24,00
B,C,E,F,G,H,J,K,L,M,N

*Carpaccio vom Norddeutschen Weiderind,
Waldpilze, Rauke und Trüffelvinaigrette* 23,00
B,C,E,G,K,M,N

*Frischkäse-Crème, gepickelter Kürbis und Mousse,
Balsamico und Frisée* 20,00
A,B,C,D,E,G,I,K,M,N

Suppen

*Schwarzwurzelcrèmesuppe mit Rauchfisch
und Granny Smith Apfel* 15,00
B,C,D,E,F,H,I,J,L,M,N

Wildkraftbrühe mit Wurzelgemüse und Teigtasche 18,00
A,D,E,F,G,I,K,M,N,C

Hauptgänge

*Gebratener Hirschkalbsrücken in Kaffeejus
mit Schupfnudeln, Pastinaken und Preiselbeeren* 35,00
A,B,D,E,F,G,I,K,M,N,C

*Steinbuttfilet mit Krustentierschaum,
Lauch-Risotto und Tomate* 35,00
A,C,D,E,F,G,H,J,K,L,M,N

*„Ganz viel Kürbis“
Kürbisravioli, Kürbisragout und Püree, Kürbiskerne und Rauke* 23,00
A,B,D,E,F,G,I,K,M,N

Desserts

*Lauwarmer Schokoladenkuchen mit
Portwein Pflaumen und Vanilleeis* 14,00
A,D,F,I,K,M,N

*Crêpes Suzettes „Übersee-Club“ mit Vanilleeis
und heimischen Beeren* 14,00
A,D,F,J,K,M,N

**Bitte fragen Sie nach unserem Angebot
an Kaffee und ausgewählten Teesorten.
Darüber hinaus halten wir eine vielfältige
Auswahl an Digestif für Sie bereit.**