

Menüvorschläge

Euro

<i>Suppen :</i>	Karotten-Kokossuppe, Kokantblutwurstbeutel	8,50
	Tomatencremesuppe mit Basilikumpesto	6,00
	Rotkohlcremesuppe mit Orangen-Grießnocken	7,50
	Spinatcremesuppe mit Lachsstreifen	7,50
	Gemüsecremesuppe mit Wildfanggarnelen	9,00
	Kraftbrühe vom Bauernhahn mit Gemüse und Huhn	8,00
	Suppe von Hahn und Kokos, asiatisch gewürzt	8,50
	Hochzeitssuppe (Rinderkraftbrühe, Markklößchen, Maultaschen)	8,00
	Friesische Kartoffelsuppe mit Muscheln und Krabben	9,50
<i>Vorspeisen :</i>	Kleiner Blattsalat mit Mango-Pfefferbeerendressing und grösteten Kernen	6,50
	Warm geräucherte Hahnenbrust auf Weißkohl-Ananassalat mit Walnüssen	10,50
	Warm geräucherter Lachs auf Zitronenrisotto	10,50
	Gratinierter Ziegenfrischkäse im Schinkenmantel, Salatbukett, Chutney	9,50
	Zitrusgebeizter Lachs, Senfmousse, Salatbukett	10,50
	Saltimbocca vom Zander auf Linsensalat	12,00
	Jakobsmuscheln auf grünem Erbs-Minzpürree	14,00
<i>Hauptgang :</i>	Hahnenbrust auf Kartoffel-Karottenpürree, feine Geflügelsoße, Gemüse	19,50
	Blanquette und Brust vom Bauernhahn mit Petersilienspätzle	19,50
	Saltimbocca von der Hahnenbrust mit Wildreisrisotto und Ratatouille	20,00
	Lachs, Zitronenrisotto und grünes Gemüse	19,50
	Wildfanggarnelen auf schwarzen Nudeln, Orangenschäum, grünes Gemüse	24,00
	Kabeljau, Blutwurstgrauen und Senfsoße	23,00
	Schwertfisch, Gemüsegrauen und leichte Fischsoße	25,00
	Schweinebraten vom Donnersberg mit Apfelrotkraut, Pflaumen-Semmelknödeln	19,50
	Krustenbraten vom Donnersberger Schwein, saisonaler, warmer Kartoffelsalat	19,50
	Schweinelendchen in Calvadosrahm mit Spätzle und Buttergemüse	19,50
	Kalbsblanquette (weißes Ragout) in feiner Weinsauce mit Gemüse und Spätzle	19,50
	Kalbsrücken, Rahmmangold, Trüffel-Kartoffelpürree	28,00
	Kalbsrückensteak mit Buttergemüse und Haselnussespätzle	24,00
	Kalbshüft „sous-vide-gegart“, Saisongemüse, BioKartoffeln	24,00
	RinderTafelspitz, Meerrettich-Apfelsoße und Boullionkartoffeln	19,50
	Rinderbraten, Kartoffel-Lauchgemüse, Dunkelfeldersauce	22,00
	Lammhaxe, Ratatouille und Kartoffelgratin	19,50
	Wildbraten in Haselnusssoße mit Selleriepürree, Kartoffelntaler, Gemüse	24,00
	Wildsauerbraten, Kürbis-Apfelgemüse, Walnuss-Brot pudding	22,00
	Linsen-Haselnussbratlinge auf Karotten-Ingwersauce	18,50
	Gemüsestrudel der Saison /Gemüsetarte der Saison	18,50
<i>Desserts:</i>	Mandel-Amarettocreme/Tiramisu/Quarkmousse/Schokomousse, Obstkompott	8,50
	Parlunen-Tarte und Mangoeis	9,50
	Parlunen-Tarte und Grand-Marniereis	9,50
	Bratapfel auf Vanillesauce (nur Nov, Dez, Jan)	7,50
	Rote Grütze aus ganzen Früchten mit Sahne oder Vanillesauce	7,50
	Cup Denmark (Vanilleeis und Schokosauce)	7,50
	Kompott von Früchte der Saison im Gläschen mit Sauerrahmschäum	6,00