

Unser Menü...immer wieder gern

3 Gang Menü 34,90 € / 4 Gang Menü 42,90 € / 5 Gang 49,00 €

Vorspeisen

3 Stück Fine d´Claire Austern aus der Normandie		10,50 €
Zitrone / Schalotten Vinaigrette	pro Stück	3,50 €

Rote Beete & Camembert		12,90 €
Rote Beete Salat / Trauben / getrüffelter Camembert gebacken / Frisee		

Ragout Fin vom Milchkalb		8,90 €
Kalb / Erbsen / Champignons /Käse / Toast / Zitrone		

Hausgeräucherter Lachs und Kartoffelrösti		11,90 €
mild geräucherter Lachs / Kartoffelrösti / Honig-Dill – Senf Sauce		

Hauptsache ...immer wieder gern

Unsere Rinderroulade	1 Roulade	18,90 €
Rinderroulade mit klassischer Füllung, Beilagen variieren nach saisonaler Verfügbarkeit	2 Rouladen	23,90 €

Zanderfilet Alte Sauerkrautfabrik		19,90 €
Kross auf der Haut gebratenes Zanderfilet / Rahm Sauerkraut / Cognac Pfeffer Rahm		

Kalbsleber Berliner Art		18,90 €
gebratene Kalbsleber/ Kartoffelpüree/ Schmorzwiebeln/ karamellisierten Äpfel Kalbsjus		

Nieren so wie wir sie lieben		18,90 €
Kalbsnieren /Senfsauce / glasiertes Gemüse / Kartoffelpüree		

Dessert

Creme Brûlée von der Tahiti Vanille	7,90 €
mit frischen oder eingelegten Obst je nach Jahreszeit	

Unser Apfel Crumbel fisch aus dem Ofen	8,90 €
Äpfel / Marzipan / Mandeln / Vanilleeis	

Weitere Hauptgänge

Wiener Schnitzel	21,00 €
Kalbsschnitzel / unsere selbst gemachten Pommes / Zitrone / Kapern und Sardellen Gurkensalat / Preiselbeeren	

Kalbsgeschnetzeltes Züricher Art	21,90 €
Kartoffelrösti / Kalb / Champignons / Rahm / Kräuter	

Menü ...Mal was Anderes unser Herbstmenü

Menü in 3 Gang 39,00 € / 4 Gang 49,00 € / 5 Gang 59,00 €

-
- **Jakobsmuschel & Rote Beete mit Schwarzwurzel**
Jakobsmuscheln / Rote Beete / Schwarzwurzel 16,90 €

Rote Beete & Wildfanggarnele 15,90 €
Rote Beete Salat / Trauben / gebratene Wildfanggarnelen / Frisee
 - **Rotgarnelen Seemannsart** 16,90 €
Gebackene Rotgarnelen / Karotte / Gewürze / Orange

Sellerie & Pilze 15,90 €
Interpretation von Sellerie & Pilzen / roh, gegart, eingelegt / Consommé

Gebackenes Rinder Tartar 15,90 €
Rinder Tartar / Trüffel Creme Fraîche / Rucola

 - **Wildfang Steinbutt & Garnele** 29,90 €
Steinbutt Filet / Krustentier Couscous / Wildfanggarnelen / Eismeergarnelen

Filet vom Landschwein & Wirsing 26,90 €
Schweinfilet in der Schwarzbrotkruste / Wirsing / getrüffeltes Kartoffelpüree

Maishähnchen & Karotte 26,90 €
Französisches Maishähnchen / Karotte Roh, mariniert, gegart
 - **Käse** 9,90 €
Auswahl verschiedener Käsesorten / hausgemachte Weißwein Gelee / Unser Schwarzbrot

Birne Helene 9,90 €
Vanille / Schokolade / Birne

Oder...

Ein Gefühl der Kindheit kommt zurück...

Nach Hause kommen, an den Tisch setzen und gespannt auf das Essen warten...

Jeder Tag fordert neue Entscheidungen von uns... Eine davon nehmen wir Ihnen gerne ab.
Kommen Sie nach Haus und lehnen Sie sich zurück, lassen Sie sich von uns verwöhnen & überraschen.

Unsere Überraschungsmenüs

3 Gang 39,00€, 4 Gang 49,00 €, 5 Gang 59,00 €

Ohne Weinbegleitung

Begleitende Weine berechnen wir nach Verbrauch

Oder pro Gang 0,1l 7,50 €

Unsere Jahrgangs Sardinen

Jahrgangs Ölsardinen sind eine Delikatesse und werden nur in limitierter Anzahl Produziert. Mild im Geschmack und leicht mit Fleur de Sel abgeschmeckt, sind einer Dose ca. 5 ausgesuchte Sardinen in bestem Olivenöl eingelegt. Sie sind saftig, von zarter Konsistenz und können im Ganzen gegessen werden. In jedem Jahr der Lagerung werden diese Sardinen besser, da die Hochzeit zwischen Olivenöl und Sardine sich nur langsam anbahnt, sich dann aber eine unvergleichbar harmonische Beziehung entwickelt.

Wir servieren unsere Sardinen mit geröstetem Baguette, Zitrone und Tomatensalat

2008	16,90 €	2012	16,90 €	2016	16,90 €
2009	16,90 €	2013	19,90 €		
2010	23,90 €	2014	17,90 €		
2011	16,90 €	2015	16,90 €		

Unsere Feuerkekse

BBQ Creme Frâiche / BBQ Sauce/ Hackfleisch / Bacon / Zwiebeln ***	12,90 €
Garnele Krustentier Creme Frâiche / Wildfanggarnelen / Tomaten / Frühllauch ***	16,90 €
Ziegenkäse und Feige Creme Frâiche / Ziegenkäse / Walnüsse / Feigen / Äpfel / Feigensenf ***	14,90 €
Geräucherter Lachs & Avocado Creme Frâiche / Mozzarella/ geräucherter Lachs / Avocado / rote Zwiebeln / Trüffel	15,90 €
Duett von Feuerkekse Variation vom Flammkuchen, suchen Sie sich zwei Variationen aus der aktuellen Karte aus.	16,90 €

Grünzeug

Cesar Salat Salatherzen / Cesar Dressing / krosser Speck / Croutons /Parmesan	8,90 €
Rucola Salat mit Zitronenvinaigrette Rucola / Zitronenvinaigrette / getrocknete Tomaten / Parmesan	8,90 €
Wahlweise mit: Hähnchenbrust / in Calvados Flambierte Kalbsleber / mit flambierten Wildfang Gambas	15,90 €

Hart aber Weizen

Unsere hausgemachten Nudeln

Spaghetti - Chorizo Hausgemachte Spaghetti / Chorizo / Gemüse/ Kräuter ***	14,90 €
Spaghetti & Krustentiere Hausgemachte Spaghetti / Krustentier Sud /Eismeergarnelen / Jakobsmuschel / Schnittlauch	18,90 €