



## UNSERE SPEISEKARTE FÜR DIE WARME JAHRESZEIT

Frisch gekocht und freundlich serviert von 11<sup>30</sup> – 14<sup>30</sup> und von 17<sup>00</sup> – 21<sup>30</sup> Uhr

Unser Küchenchef Joe Roselt und sein Team haben sich Kreationen einfallen lassen, die eine Harmonie in Geschmack, Sensorik und Optik ergeben. Daher empfehlen wir, die Gerichte so zu genießen, wie sie in der Speisekarte beschrieben sind. Auf Allergien und Unverträglichkeiten nehmen wir natürlich gerne Rücksicht. Frag dazu gerne unser kompetentes Servicepersonal.

Wir wünschen einen guten Appetit!

## VORSPEISEN

### Karamellierter Ziegenkäse

Himbeeressig-Chutney | Ziegenjoghurt-Espuma | Goji-Granola | Kräutersalat 11€

### Gebeizter Saibling „Saltwater's Gin“

Eingelegte Gurke | Tonic Gel | Radieschen | Wassermelonen-Gazpacho 15€

## BOWLS

### Grüne Bowl

Wildkräutersalate | Antipasti | Tomatenmarmelade | klein 8€ | groß 12€  
Passionsfrucht-Estragon Vinaigrette | Pinienkerne

### Sommer Bowl

Süßkartoffel-Kalamansi Püree | Curry-Linsen | Goji-Granola | klein 10€ | groß 14€  
Radieschen | eingelegter Granny Smith

Dazu:

Ziegenkäsecrumble 5€

karamellierter Ziegenkäse 7€

vier Riesengarnelen 12€

## SUPPE & BROT

### Zitronengras-Cocossuppe

Curry-Linsen | Erdnussöl

klein 7€ | groß 10€

### Olive hoch 3

Oliven-Ciabatta | eingelegte italienische Oliven | grüne Oliventapenade

5€

## HAUPTGÄNGE fleischfrei

### Gebratener wilder Blumenkohl

Buchenpilze | Süßkartoffel-Kalamansi Püree | rote Linsen | Aprikosenchutney

17€

### Risotto Verde

Frankfurter Kräuter | Schoten | Mais

15€

### Linguine con verdure e pomodori

Grillgemüse | Tomaten-Basilikum Marmelade | Ziegenkäse | Rucola

16€

Dazu:

100g rosa Lammrücken

8€

vier Riesengarnelen

12€

## FISCH

### **Gebackener Edelwaller aus Badbergen**

BBQ | Mais | Zuckerschoten | Süßkartoffelpüree | Himbeeressig-Chutney 28€

### **Auf der Haut gebratenes Zanderfilet**

Wilder Blumenkohl | grünes Risotto | Erdnussknusper |  
eingelegter Granny Smith 23€

## FLEISCH

### **Rosa gebratener Lammrücken mit Erdnusskruste**

Confierter Lauch | Buchenpilze | Kartoffelküchlein | Aprikosenchutney 25€

### **Geschmorte Kalbsbacke in Portweinjus**

Gebratener Spitzkohl | Buchenpilze | Sellerie-Nussbutterpüree |  
eingelegter Granny Smith 28€

### **Rinderfilet (200g) oder Entrecôte (300g) von der norddeutschen Färs**

Portweinjus | Grillgemüse | Tomatenmarmelade | confierter Lauch 28€

### **Eselföter Burger mit Kartoffel-Bun**

200g Rinderhack | Bacon & Cheddar | Röstzwiebel-Mayo |  
Gurkenrelish | Coeur de Boeuf & Rucola 16€


Dazu:

Portion Fritten mit Blaubeeraioli 5€

Selleriepüree 5€

kleiner Salat 5€

## DESSERT

<b>Süßkartoffel-Brownie</b> 	
Avocado-Kakao Espuma   Goji-Granola   Himbeersorbet	9€
<b>Buttermilchmousse</b>	
Ruby-Schokolade   Himbeeressig-Chutney   Pistaziencrumble	8€
<b>Tonkabohnen Crème Brûlée</b>	
Ananas   Curry   weiße Schokolade	9€

Veredle Deinen süßen Nachtisch mit diesem wunderbaren Dessertwein.  
Eine besondere Empfehlung von unserem Weinspezialist Georg Wohlfahrt:

**Der SAUTERNES, Vin de Bordeaux**                      5cl 3,5 €                      10cl 6€

„Ein dunkles honigartiges Strohgelb in der Farbe, mit leicht bräunlich-orangen Reflexen.  
In der Nase präsentiert er sich intensiv nach Honig, Akazie und vanilligen Gewürznoten.  
Dieses Spektrum an Aromen zeigt er auch im Geschmack, sehr intensiv und wenig mit  
floralen Noten und feiner, blütenhoniger Süße.“

## MENÜEMPFEHLUNG

Unser Küchenchef Joe Roselt und unser Weinspezialist Georg Wohlfahrt empfehlen Euch eine Speisenfolge mit dazu harmonisierenden Weinen.

### **Karamellisierter Ziegenkäse**

Himbeeressig-Chutney | Ziegenjoghurt-Espuma | Goji-Granola | Kräutersalat  
Weißburgunder Knöll & Vogel, Pfalz (0,1l)

\*\*\*

### **Gebackener Edelwaller aus Badbergen**

BBQ | Mais | Zuckerschoten | Süßkartoffelpüree | Himbeeressig-Chutney  
ASIA de CUBA Hiestand, Rheinhessen (0,1l)

oder

### **Geschmorte Kalbsbacke in Portweinjus**

Gebratener Spitzkohl | Buchenpilze | Sellerie-Nussbutterpüree | eingelegter Granny Smith  
Orfeo Negroamaro IGP Paolo Leo, Apulien (0,1l)

\*\*\*

### **Buttermilchmousse**

Ruby-Schokolade | Himbeeressig-Chutney | Pistaziencrumble  
Sauternes, Vin de Bordeaux (5cl)

55€


# KINDERKARTE

Penne mit Tomatensauce 6€

Portion Fritten mit Ketchup und Mayo 5€

Paniertes Fischfilet mit Rahmerbsen und Pommes 8€

Grießbrei mit Apfelmus 6€

 = vegan

Alle Preisangaben verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer.

Bei Fragen bzgl. Allergenen und Zusatzstoffen wenden Sie sich bitte an unsere Servicemitarbeiter, sie werden Ihnen gerne das Infoblatt zur Verfügung stellen.