

## Nachtisch

---



**Hausgemachter Apfelstrudel**

6  
€



**Vanilleeiscreme**

4  
€

## Vorspeisen

---



**Lachscarpaccio**

13  
€

## Fleischgerichte

---



**Schweinelende**

19  
€

## Kalbsschnitzel

---



**Kalbsschnitzel**

23  
€

## Small Plates

---



**Roastbeef gebraten**

17  
€

## **FISCH**

---



**Der saisonale Genuss das Gold der Lofoten:**

19  
€



**Zander- und Saiblingsfilet auf der Haut gebraten Safranschaumsoße**

19  
€

## **Spargel**

---



**Erster frischer deutscher Spargel mit einem kleinen Kalbsschnitzel**

25  
€

## **Von der Weide**

---



**Cordon bleu vom Eichelschwein**

18  
€



**Barbarie-Entenbrust in Butter gebraten Jus Natur getrüffelter Spitzkohl**

22  
€



**Tournedos vom Rinderfilet Trüffelschaum**

25  
€



**Lammfilet Rosmarin Knoblauchnote Kraftsoße von Madeira**

21  
€

## SÜSSE VERFÜHRUNGEN

---



**Kaffeecrème brûlée im Duett**

8  
€



**Limettenjoghurtmousse Pistazieneis**

7  
€



**Kugel Walnusseis**

4  
€

## Apéritif des Monats

---



**„Negroni“**

5  
€

## Vorspeisen & für den kleinen Appetit

---



**Carpaccio vom Freesisch‘ Ochs‘**

12  
€



**Cocktail von Krebschwänzen**

12  
€



**Rösti Matjes-Dilltatar Krebschwänze**

12  
€



**Frühlingssalat mit**

11  
€

## **Suppen, die das Herz erwärmen**

---



**Doppelte Kalbskraftbrühe**

7  
€



**Pastinakenrahmsuppe**

7  
€

## **Vom Feld**

---



**Nudelnest**

15  
€