

### Vorspeisen

<b>Ziegenkäse Panna Cotta</b>	.....	9 €
<i>auf confierten Tomaten, Ananas-Tomaten-Chutney, mit Honig verfeinert</i>		
<b>Buttrige Hummersuppe</b>	.....	12 €
<i>mit Grönlandkrabben und Pernodsahne</i>		
<b>Gebackene Calamari</b>	.....	10 €
<i>auf Wakame-Algensalat und Tomatensalsa</i>		

### Hauptspeisen

<b>Zarte Hähnchenmedaillons</b>	.....	24 €
<i>gebraten, auf einer fruchtigen Currysauce mit Basmatireis, dazu Eisbergsalat mit Mandarinensahne</i>		
<b>Cordon Bleu vom Schwein</b>	.....	26 €
<i>mit Kartoffelpuffer, grünem Erbspüree und Sauce Bernaise</i>		
<b>Zartes Filet vom Jungschwein</b>	.....	28 €
<i>gebraten, mit Pistazienkruste, auf Portweinjus mit einer Variation von Prinzessbohnen, Birnen und Kartoffel-Maronenpüree</i>		
<b>Ofenfrische Barbarie-Entenbrust</b>	.....	30 €
<i>auf Madeirasauce mit Feigen-Rotkohl, gebackener Birne, Preiselbeeren, dazu Knödel</i>		
<b>Hirschkeule im Gewürz-Lack</b>	.....	32 €
<i>geschmort auf Thymiansauce mit Schwarzkirschen und Schwarzwurzelragout, Birnen in Muskatbutter und Kartoffelgratin</i>		
<b>Zanderfilet gebraten, gratiniert</b>	.....	28 €
<i>mit einer Oliven-Rosinenkruste auf Blumenkohlpüree und Kartoffel-Rösti</i>		
<b>Süßkartoffel-Gnocchi</b>	.....	22 €
<i>mit hausgemachtem Pesto, schwarzen Oliven, gebratenen Kräuter-Seitlingen und Parmesan</i>		
<b>Argentinisches Rumpsteak</b>	.....	34 €
<i>gratiniert mit Datteln und Gorgonzola auf Madeirasauce, mit Champignon-Zwiebelragout und buttrigem Kartoffelpüree</i>		
<b>Salat der Jahreszeiten</b>	.....	18 €
<i>mit Ziegenkäse, luftgetrocknetem Schinken und Himbeer-Vinaigrette</i>		

**Dessert**

**Crème Brûlée mit Himbeersorbet .....** 8 €

**Mousse von dunkler Schokolade .....** 9 €  
*auf ecuadorianischer Kaffeesauce mit einer Kugel Vanilleeis*

**Zimtparfait auf warmen Pfauen.....** 7 €