

## Vorspeisen

<b>Ziegenkäse Panna Cotta</b> .....	9 €
<i>auf confiierten 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 Mandarinen-Sahne</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 Pflaumen..... **7 €**