

SUPPEN

Kohlrabisamtsuppe

mit gebratener Jakobsmuschel am Spieß

8,90 €



Bärlauchsüppchen

mit Frischkäseschaum

7,50 €

VORSPEISEN

Knuspriges Capresetürmchen

Gebackene Kumato Tomaten
geschichtet zwischen Büffelmozzarella und Basilikumpesto

12,50 €



Dreierlei Blinis

Matjestatar, Krabbensalat und Rauchlachs
serviert auf Blinis mit Frischkäse und Wildkräutersalat

16,50 €



Tempura vom grünen Spargel

Grüner Spargel im Tempurateig frittiert
Ponzu Remoulade & Teriyakisauce

14,50 €



Blätterteigquiche vom Vierlander Gemüse

feines Gemüse aus dem Gemüsegarten Hamburgs
im Blätterteigmantel mit Parmesan-Ei-Sahne

Vorspeise 9,90 €

Hauptgang 14,90 €

HAUPTGERICHTE

Involtini vom Kalb

kurzgebratene Kalbfleischröllchen gefüllt mit getrockneten Tomaten
geschmorter Mangold, Polentacreme und Paprikasauce

19,50 €



Königsberger Klopse

klassisch serviert mit Salzkartoffeln und Roter Bete

21,50 €



Braten von der Lammkeule

dazu Speckböhnchen
Kartoffelgratin und Thymianjus

19,50 €



Rib Eye Steak

Rib Eye Steak 220g vom Grill
Herzoginkartoffeln, Gorgonzolarahmsauce
Birnenkompott und gemischter Salat

27,50 €



Filet vom Rotbarsch

auf Thymian Karotten
Petersilien-Kartoffel-Püree und Beurre blanc

21,50 €



Matjesvariation

Räuchermatjes, Sherrymatjes und Matjestatar
Bratkartoffeln und Salatbouquet

17,50 €

DESSERT

Zauberei für Zwei

hausgemachte Schokoladeneier
gefüllt mit Himbeer- und Eierlikörparfait
zweierlei Mousse von heller und dunkler Schokolade
auf Schokoladenerde und Obstnest

unsere Dessertempfehlung für 2 Personen

14,50 €



Eierlikör Creme brûlée

mit Erdbeersorbet

7,90 €



Rhabarberkompottbecher

cremigies Vanilleeis mit Rhabarberkompott
Sahne und weißer Schokospäne

6,50 €

UNSERE EMPFEHLUNG ZUM DESSERT.....

Bacchus

Weingut Höfling, Franken, halbtrocken

(0,1 l) 4,00 €



Banyuls

Gerard Bertrand, Frankreich, roter Süßwein

(5 cl) 8,50 €
