



DIE ADVENTSKARTE

Vorspeisen / Starter

Rote Bete Tatar mit karamellisierten Pekannüssen, Senfperlen und
Pflücksalat mit Granatapfeldressing € 11,00
Beetroot tartare with caramelized pecan nuts, mustard pearls and leaf salad with pomegranate dressing mit Jacobsmuscheln € 19,90
H J K L N 23

Hummersuppe mit Nordseekrabben und Cognac-Sahnehaube € 16,50
Lobster soup with North Sea shrimp and cognac cream topping
A1 B G I L

Hauptgerichte / Main dishes

Halbe Bimöhler Bauernente mit Orangensoße,
Apfel-Cranberry Kompott, Rotkohl und Kartoffelklöße € 44,00
Half Duck, locally sourced
with orange sauce, apple-cranberry compote, red cabbage and potato dumplings
A1 G I L

Rinderfilet mit Kürbiskernkruste, Portweinsauce,
Wildem Blumenkohl und Pavé Kartoffelgratin € 39,00
Beef fillet with pumpkin seed crust, port wine sauce, wild cauliflower and pavé potato gratin
A1 G I L

Gänsekeule mit Orangensoße,
Apfel-Cranberry Kompott, Rotkohl und Kartoffelklöße € 38,50
Goose leg with orange sauce, apple-cranberry compote, red cabbage and potato dumplings
A1 G I L

Kabeljaufilet mit Kürbisschaum auf Belugalinsen und Zuckerschoten € 31,00
Cod fillet with pumpkin foam on beluga lentils and sugar snap peas
A1 D G I L

Dessert

Warmes Schoko-Nussküchlein mit eingelegten Orangen und Bratapfelparfait € 14,90
Warm chocolate-nut cake with marinated oranges and baked apple parfait
A1 C G H L

Kaiserschmarr'n mit Zwetschgenröster und Vanilleeis € 13,90
Kaiserschmarr'n with plum compote and vanilla ice cream
A1 C G H L

**Sofern Sie ein Gericht teilen möchten, reichen wir Ihnen gerne ein
zusätzliches Gedeck für € 1,50**