

Unser Romantikmenü

Rote Bete Carpaccio
mit Wachtelbrust, feinem Frisee, Wacholder-Mayonnaise
beetroot carpaccio with breast of quail

Brunnenkressesuppe mit Lammfilet
Watercress soup with fillet of lamb

Gedämpfter Hummer
Spinat-Risotto, Krustentier-Kaffee-schaum
Steamed lobster with spinach-risotto and crustaceans-coffee-espuma

Hiesiger Rehrücken an winterlichem Gemüse
Walnuss-Kartoffelplätzchen
Regional saddle of deer with seasonal vegetables and walnut- potato patties

Gefüllte Praline von der Valrhona Schokolade
Cassis und Joghurteiscreme
*Filled praline of Valrhona chocolate
Cassis, yoghurt ice cream*

Menüpreis pro Person	€ 57,55
Menu price per person	
Menüpreis als 4-Gang ohne Suppe pro Person	€ 52,95

Unsere Aperitifempfehlung für Januar

Our recommendation for January

Tocco Rosso
Holunderblütensirup, Campari
& 6 cl Prosecco
Elder syrup, Campari & Prosecco

0,1l € 7,30

Die Küchenannahmezeiten sind bis 14:00 Uhr und bis 21:00 Uhr. Wir bitten um Verständnis, dass sich bei mehrgängigen Menüs diese Zeiten pro Gang um 15 Minuten verkürzen.

The lunch menu is available until 2pm, the dinner menu until 9pm.

Please notice that for multi-course menus, these times will be shortened by 15 minutes for each course.

Vorspeisen

Appetizers

Variation vom Thunfisch Gebeizt, Tatar im Nori Blatt, gebraten, Praline, Koriandercreme <i>Variation of tuna – marinated, roasted tatar in a Nori-leaf, praline, coriandercream</i>	€ 14,40
Spinatsalat mit Haselnuss-Mohnvinaigrette, Ziegenkäse im Knusper, Apfelgelee <i>Spinach salad with hazelnut-poppy seeds vinaigrette, crispy goat cheese, apple jelly</i>	€ 15,80
Carpaccio vom Rinderfilet mit gerösteten Pinienkernen, Parmesan, Rucola <i>Beef Carpaccio with roasted pine nuts, parmesan and rocket salad</i>	€ 17,15
Avocado- Graupen- Mangosalat mit gebratenen Gambas, Petersilienöl <i>Avocado- pearl barley- mangosalad with fried prawns, parsley oil</i>	€ 17,00

Klassiker

Classical Dishes

Frische Nordseekrabben, Cocktailsauce, Buttertoast <i>North Sea shrimps with cocktail sauce and toast</i>	€ 18,05
--	---------

Suppen

Soups

Tagessuppe <i>Soup of the day</i>	€ 6,55
Mittags (in Kombination mit einem Hauptgericht) <i>At lunch time (in combination with a main course)</i>	€ 2,95
Unsere Hühnerbrühe mit bunter Einlage <i>Chicken broth with garnish</i>	€ 8,50
Suppe vom Grünkohl mit Grützwurst, Bacon- Espuma <i>Soup of curly kale with groats sausage, bacon-espuma</i>	€ 10,80

Warme Vorspeisen und Zwischengerichte

Warm appetizers and entremets

Gekräuterte Wachtelbrust auf Preiselbeerrisotto <i>Breast of quail with herbs, cranberry-risotto</i>	€ 13,40
Hummer- Pulpo- Garnele- Muscheln auf Spaghetti aglio e olio (würzige Spaghetti mit Knoblauch & Olivenöl) <i>Lobster-pulpo-shrimp-mussels with Spaghetti aglio e olio (spicy spaghetti with garlic and olive oil)</i>	€ 18,55

Vegetarisch

Vegetarian

Grünkohlrisotto mit Karotten, Kirschtomaten, Walnüssen <i>Curly kale risotto with carrots, cherry tomatos and walnuts</i>	€ 14,75
Kartoffelroulade mit Spinat, Shiitake, Kaiserschoten, Parmesanschaum <i>Potato roulade with spinach, shiitake, snow pea pod, parmesan mousse</i>	€ 17,00
„Eiden“-Flammkuchen mit buntem Gemüse, Champignons, Kräutern <i>Tarte flambée „Eiden“ with vegetables, mushrooms and herbs</i>	€ 15,80

Fischgerichte

Fish

Gebratene Nordseescholle mit Dampfkartoffeln und gemischtem Salat mit Rauchspeckwürfeln ^{2,3}	€ 17,35
<i>North Sea plaice, fried in bacon-butter, steamed potatoes and mixed salad</i>	
oder frischen Nordseekrabben ²	€ 26,70
<i>or fresh north sea shrimps</i>	
Lachsfilet mit Honig- Nusskruste, Rieslingschaum, bunter Bete, Petersilienpüree	€ 27,30
<i>Fillet of salmon crisped with honey and nuts with Riesling sauce, beetroot, mashed potatoes with parsley</i>	
Steinbuttfilet aus dem Wildfang auf Kerbelschaum, kleinen Möhren, Kräuter- Gnocchi	€ 34,50
<i>Wild turbot with chervil-espuma, little carrots and gnocchi with herbs</i>	
In Butter gebratene Nordsee Seezunge, Petersilienkartoffeln, Feldsalat	€ 46,85
<i>North Sea sole fried in butter with parsley potatoes and lamb's lettuce</i>	

Aus dem Wok (pikant scharf)

From the wok (spicy)

Seeteufelmedaillons und Riesengarnelen, Wokgemüse, Currysauce, Reis	€ 28,65
<i>Our Wok-dish: monkfish medallions with king prawns, spring vegetables and rice</i>	

Gerne servieren wir Ihnen auch Aal gebraten oder „grün“. Fragen Sie unser Servicepersonal.
We also serve sole or pan fried eel, don't be hesitate to ask our service team.

Fleischgerichte

Meat

Geschmorte Hirschroulade	
Wacholderrahmsauce, Preiselbeer-Birne, Wirsinggemüse, Eierspätzle	€ 26,50
<i>braised venison olive, juniper sauce, cranberry-pear, savoy cabbage, swabian noodles</i>	
US Rumpsteak ca. 250g mit BBQ Sauce, gegrilltem Gemüse, French Fries	€ 31,00
<i>US rump steak (approx. 250 g) with BBQ – Sauce, grilled vegetables and French fries</i>	
oder mit Pfeffersauce, French Fries und gemischtem Salat	€ 31,00
<i>US rump steak (approx. 250 g) with pepper sauce, French fries and mixed salad</i>	
Rinderfilet (ca.190g) mit gebratenen Kräuterseitlingen	
saisonalen Gemüse, gebackenen Dauphinkartoffeln	€ 36,05
<i>Beef fillet (aprox. 190g) with roasted mushrooms, seasonal vegetables and dauphine potatoes</i>	

Von unseren Bentheimer Schweinen aus eigener Zucht

From our „Bentheimer“ pig from own breeding

Kotelett mit Naturfettkante und Medaillon, Ammerländer Grünkohl und gebratene Kartoffeln	€ 27,30
<i>Cutlet and Steak with natural fat strip, „Ammerländer“ curly kale and roasted potatoes.</i>	

Für 2 Personen

Dish for two

Châteaubriand

rosa gegrilltes, doppeltes Rinderfilet am Tisch tranchiert mit Sauce Béarnaise, gebratenen Pilzen, saisonalem Gemüse und Kartoffelgratin

Grilled Chateaubriand double beef tenderloin carved at the table and served with béarnaise sauce, fried mushrooms, seasonal vegetables and gratinated potatoes

Bitte beachten Sie, die Zubereitungszeit beträgt mindestens 30 Minuten

pro Person € 40,10

Please note that the preparation time is about 30 minutes

Für eine halbe / kleine Portion berechnen wir 75% des Kartenpreises.
For a half or small portion we will charge 75 % of the menu price

Bitte teilen Sie uns mindestens 24 Stunden im Voraus mit, falls wir leichte **Allergien und Unverträglichkeiten** berücksichtigen sollen. Wir bieten weder vegane Menüs noch Diabetikerkost an. Vegetarisches Menü auf Voranmeldung möglich. Sollten Ihre Allergien und Unverträglichkeiten lebensbedrohlich für Ihre Gesundheit sein, haben Sie bitte Verständnis dafür, dass wir diese Verantwortung nicht tragen. Wir werden Ihnen in diesem Falle keine Speisen offerieren. Eine Liste, der in den Gerichten enthaltenen **kennezeichnungspflichtigen Hauptallergene**, können Sie jederzeit auf Nachfrage einsehen.

1 = mit Farbstoff(en)

2 = mit Konservierungsstoff(en)

3 = mit Antioxidationsmittel

Please inform the waiter of any allergies you may have. A book containing all the main allergies is available on request.

Unsere Dessertempfehlungen:

Dessert

Das „kleine Dessert“ im Weckglas <i>Our little dessert on a Glass</i>	€ 4,85
Unser Dessert des Tages <i>Our dessert of the day</i>	€ 7,60
Törtchen von Schokolade und Passionsfrucht mit exotischem Bananeneis <i>Tartlet of chocolat and passion fruit with exotic banana ice cream</i>	€ 11,10
Im Gewürzsud geschmorte Ananas, Kokosschaum und Passionsfruchtsorbet <i>Pineapple, coconut foam and passion fruit sorbet braised in spice broth</i>	€ 10,80
Gemischter Rohmilchkäse „Affineur Waltmann“ <i>Mixed raw milk cheese „Affineur Waltmann“</i>	€ 13,20

Unsere Eis- & Sorbetsorten

Ice cream

Bourbon-Vanille, Erdbeer, Walnuss, Haselnuss, Schokolade, Joghurt
Vanilla, strawberry, walnut, hazelnut and chocolate, greek yogurt

Zitrone, Passionsfrucht, Schwarze Johannisbeere, Himbeere
Lemon, passion fruit, blackcurrant, raspberry

1 Kugel	<i>scoop</i>	€ 2,85
2 Kugeln	<i>scoops</i>	€ 4,10
3 Kugeln	<i>scoops</i>	€ 5,30
4 Kugeln	<i>scoops</i>	€ 6,65
5 Kugeln	<i>scoops</i>	€ 7,55

Die letzte Dessertannahme ist um 22.15Uhr

Last order for dessert at 10.15pm

Auf Wunsch reichen wir Ihnen auch unsere kleine Karte.

On request we can also offer you our reduced menu.