

UNSER ROMANTIKMENÜ

Gänseleber Terrine mit Madeira Gelee
Apfelchutney, wilde Feigen & geröstetes Sauerteigbrot

Rotbarbe mit Schwarzwurzel-Risotto
Kirschtomaten Sugo

Kalbsfilet mit Leipziger Allerlei
Flusskrebse, Morcheln, Gemüse
Lorette Kartoffeln

Schokoladenpraline – Valrhona Schokolade 70%
exotisches Bananeneis & Kardamomcreme

Menüpreis

€ 54,20

Letzte Annahme um 20.30 Uhr

UNSER APERITIF DES MONATS

„Kirschgeflüster“

Sherry Brandy, Kirschwasser, Prosecco

0,1l € 7,50

oder wie wäre es mit einem alkoholfreien Sekt?

0,1l € 3,50

ROTWEINRARITÄT IM AUSSCHANK

(Ausschank aus dem Coravin, Erläuterung dazu auf der letzten Seite)

2016 *B* Condado de Oriza, Crianza, Ribera del Duero

Glas	0,1l	Euro	4,00
Karaffe	0,25l	Euro	8,95

Ein fruchtiger Wein mit Anklängen von Vanille und Balsamico.
Langlebig durch seine Tanninstruktur.



VORSPEISEN

Pléiade Poget Austern	pro Stück € 4,00
Wahlweise mit Zitrone, asiatischer Vinaigrette oder Blauschimmelkäse	
Optional mit einem Glas Champagner	plus € 14,10
Büffelmozzarella vom Wasserbüffelhof Warpe	
mit Salat aus confiierten Tomaten, Basilikum & altem Balsamico	€ 9,80
Hausgemachter Wildschwein-Kochschinken	
hauchdünn geschnitten mit Ziegenkäse, Walnüssen, Kürbis & mariniertem Grünkohl	€ 13,50
Tatar vom Limousin Rind vom Bauernhof Hinrichs aus Edewecht	
Klassisch mariniert, mit Senfcreme, Brotchips und jungen Kräutern	€ 14,00
Schottischer Lachs leicht mit Anis gebeizt	
marinierte Avocado, Limonenöl, junge Kräuter & Timut Pfeffer	€ 15,80
2017er Jahrgangs Sardine aus Frankreich	€ 16,50
serviert mit Limette und geröstetem Brot	
Gänseleber Terrine mit Madeira Gelee	
Apfelchutney, wilde Feigen & geröstetes Sauerteigbrot	€ 17,50

SUPPE

Tagessuppe	€ 6,75
Mittags (in Kombination mit einem Hauptgericht)	€ 3,10
Suppe vom Ammerländer Grünkohl	
mit Kartoffelnocken und Pinkel-Crunch	€ 11,85
Essence vom Perlhuhn	
mit Trüffel Klößchen & bunten Gemüseperlen	€ 13,20

WARME VORSPEISEN & ZWISCHENGERICHTE

Gebackener Ziegenkäse mit Preiselbeer-Gel	€ 17,40
Rucola, Walnüsse und Brotchip	
Hummer mit grünem Spargel	€ 27,10
Champagner-Risotto, Safranschaum, Champignons	

VEGETARISCH

Canneloni mit Kräutersauce gratiniert gefüllt mit Feta, Paprika & Pinienkernen	€ 14,40
Sautierte Gemüsepfanne mit Sesam Pilzen, violetten Karoffeln und Shiso Kresse	€ 16,70
„Eiden“ Flammkuchen mit Ziegenkäse Rosmarin, Waldhonig	€ 16,80

KLASSIKER DER REGION

Frische Nordseekrabben, Cocktailsauce, Butters toast	€ 19,15
Nordseescholle gebraten in Speckbutter mit Petersilienkartoffeln & gemischtem Salat oder frischen Nordseekrabben	€ 18,45 € 28,35
Kotelett von unseren Bentheimer Schweinen mit Natur-Fettkante grüne Buschbohnen und Rosmarin-Ofenkartoffeln	€ 26,50

FISCHGERICHTE

Ahrenhorster weißes Wels Filet, glasiertes Wurzelgemüse grünes Erbsenpüree	€ 26,70
Skrei, Winterkabeljau von den Lofoten gebraten mit Kerbelschaum bunter Bete und Kartoffelstampf	€ 30,25

Aus dem Wok:

Seeteufelmedaillons und Riesengarnelen mit Gemüse Currysauce und Reis	€ 30,40
--	---------

FLEISCHGERICHTE

Suprême vom Maishähnchen gefüllt mit Pilz-Duxelles Schnittlauch- Kohlrabi und Tagliatelle	€ 25,50
US Rumpsteak mit Fettkante ca. 250g, BBQ Salsa Süßkartoffel- Ahornsirup- Stampf, gemischtem Salat	€ 32,95
Marinierte Lammhüfte mit Kräuterkruste, Caponata Gemüse Kartoffel- Thymian-Gratin	€ 33,50
Rosa gegrilltes Rinderfilet (ca.200g) mit Portwein Schalotten, kleinem Gemüse und gebackenen Lorette Kartoffeln	€ 35,60

FÜR 2 PERSONEN

Chateaubriand, doppeltes Rinderfilet rosa gebraten, am Tisch tranchiert, Sauce Béarnaise
mit gebratenen Pilzen, jahreszeitlichem Gemüse und Kartoffelzwiebelpüree mit brauner Butter

Bitte beachten Sie, die Zubereitungszeit beträgt mindestens 30 Minuten pro Person € 42,55

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.

DESSERT

Die letzte Dessertannahme ist um 22.15Uhr.

Kleines Tiramisu	€ 5,10
Hausgemachtes Sorbet aus Zitrusfrüchten	€ 4,50
optional mit Champagner aufgegossen	plus € 14,10
Pistaziencreme & weißes Nougat Eis kandierte Zwergorangen, Madagaskar Vanille Schaum	€ 12,65
Schokoladenpraline – Valrhona Schokolade 70% exotisches Bananeneis & Kardamomcreme	€ 14,00
Crepes Suzette – am Tisch flambiert (ab 2 Personen) Vanille Eis, Grand Marnier & Orange (Für die Fischerstube oder Tränke und ab 4 Personen werden die Crepes in der Küche flambiert)	pro Person € 12,50
Gemischter Rohmilchkäse vom Backensholzer Hof aus Nordfriesland	€ 14,00

UNSERE EIS- & SORBETSORTEN

Bourbon-Vanille, Erdbeer, Walnuss, Haselnuss, Schokolade, Joghurt

Zitrone, Passionsfrucht, Schwarze Johannisbeere, Himbeere

1 Kugel	€ 2,95
2 Kugeln	€ 4,20
3 Kugeln	€ 5,45

Unser Hausgemachter Eierlikör 4cl € 2,60

Warme Valrhona Schokoladensauce € 2,80

Auf Wunsch reichen wir Ihnen auch unsere kleine Karte.

Für eine kleine Portion berechnen wir 75% des Kartenpreises.

Eine Liste, der in den Gerichten enthaltenen **kennzeichnungspflichtigen Hauptallergene**, können Sie jederzeit auf Nachfrage einsehen.