

Fisch

*Filet vom Adlerfisch mit Wasabi,  
sautierter grüner Spargel und Topinamburpüree*  
€ 24,00

*Offener Raviolo von Wildlachs und Flusskrebse  
mit Noilly-Prat-Schaum und Tempuragemüse*  
€ 26,00

*Medaillons vom Atlantik-Seeteufel  
mit Seeigelsauce und gefüllter Artischocke*  
€ 26,50

Fleisch

*Geschmorte Oldenburger Barbarie-Entenbrust  
mit Thymian-Honigjus, Apfelrotkohl und Kartoffelklößen*  
€ 22,00

*Saltimbocca vom Reh  
mit Lardo und Wacholderrahm,  
geschmortem Spitzkohl und Kürbis-Kartoffel-Püree*  
€ 26,00

*Rosa gebratener Hirschrücken  
mit Moosbeeren, Rosenkohlblättern und geschabten Spätzle*  
€ 29,00

*Medaillon vom US-Rinderfilet  
mit Ochschwanzkruste, Trüffeljus,  
Wurzelgemüse und Kartoffelgratin*  
€ 31,00

*Auf Wunsch reichen wir Ihnen gerne die Karte mit Regionalen Spezialitäten*

Menü

*Amuse Bouche*

\*\*\*

*Winterlicher Salat  
mit gebratener Gänsestopfleber,  
Herbsttrompeten und Quitten*

\*\*\*

*Trilogie von Langostinos  
mit Thai-Mango und jungem Spinat*

\*\*\*

*Rosa gebratener Hirschrücken  
mit Moosbeeren, Rosenkohlblättern  
und geschabten Spätzle*

\*\*\*

*Französische Käseauswahl vom Wagen*

\*\*\*

*Mocca-Buttercreme-Konfekt  
mit Ananasespuma und Blaubeergelee*

\*\*\*

*Petits Fours*

*Fünf-Gang Menü € 69,00  
mit begleitenden Weinen € 87,00*

*Vier-Gang Menü mit Käse oder Dessert € 61,00  
mit begleitenden Weinen € 75,00*

*Drei-Gang Menü ohne Langostinos mit Käse oder Dessert € 49,00  
mit begleitenden Weinen € 63,00*