

UNSERE 3-GÄNGE-MENÜS

MENÜ 3.1

Rinderkraftbrühe mit Flädle

~ ~ ~

Gebratene Masthähnchenbrust
auf asiatischem Gemüse in süß-saurer Ingwerbutter

~ ~ ~

Crème Caramel mit eingelegten Orangenfilets

pro Person 27,00 EUR

MENÜ 3.2

Geflügelcremesuppe mit Gartenkräutern

~ ~ ~

Lachssteak mit sautiertem Blattspinat und Chablisschaum

~ ~ ~

Hamburger Beerengrütze mit Tahiti-Vanillesauce

pro Person 28,00 EUR

MENÜ 3.3

Tatar vom schottischen Silberlachs
mit roten Zwiebeln und Dill angemacht

~ ~ ~

Schweinefiletmedaillons auf Vichy-Karotten
mit Dijonsenf-Sauce

~ ~ ~

Tiramisu mit Amarettoschaum

pro Person 33,00 EUR

UNSERE 4-GÄNGE-MENÜS

MENÜ 4.1

Rauchlachs und gebeizter Lachs mit Altländer Apfelmeerrettich

~ ~ ~

Steinpilzconsommé mit Pilzeinlage

~ ~ ~

Entrecôte vom Black Angus Rind mit Rotwein-Pfeffer-Sauce
und frischem Jahreszeitengemüse

~ ~ ~

Calvadosparfait auf Makronen mit Apfelkompott

pro Person 41,00 EUR

MENÜ 4.2

Parmaschinken mit eingelegter Feige

~ ~ ~

Hummercremesuppe mit Hummereinlage

~ ~ ~

Filet vom Loup de Mer mit sautiertem Blattspinat und Pesto-Basilikum-Sauce

~ ~ ~

Nougat-Marzipan-Lasagne mit Cassiskonfit

pro Person 43,00 EUR

UNSERE 4-GÄNGE-MENÜS

MENÜ 4.3

Hamburger Fischteller
Büsumer Krabben mit Gurken-Radieschen-Salat,
geräucherter Spitzkopfaal
und Rauchlachs mit geriebenem Meerrettich

~ ~ ~

Essenz von sonnengereiften Tomaten mit confierten Strauchtomaten

~ ~ ~

Kalbsrücken mit karamellisierten Äpfeln in Calvados
und frischem Vierländer Gemüse

~ ~ ~

Eisbombe von dreierlei Eiscremesorten
mit Früchten und Kirschsauce

pro Person 49,00 EUR

MENÜ 4.4

Sushi und Sashimi
mit eingelegtem Ingwer und grünem Meerrettich

~ ~ ~

Getrüffelte Cremesuppe von rosa Linsen

~ ~ ~

Filet vom argentinischen Weiderind mit Entenstopfleber überbacken,
Sherryjus und gestovtem Spitzkohl

~ ~ ~

Mousse von Weisser- und Zartbitterschokolade
mit Zwergorangenkompott

pro Person 52,00 EUR

UNSERE 5-GÄNGE-MENÜS

MENÜ 5.1

Terrine von Nordseesteinbutt und Flusskrebse mit Gurkenconfit

~ ~ ~

Klare Ochschwanzessenz mit Steinpilzravioli und Sherry parfümiert

~ ~ ~

Filet vom Loup de Mer in Aromaten gebraten
auf Selleriepüree und Pestosauce

~ ~ ~

Lammcarree unter einer Kräuter-Senf-Kruste
mit kräftiger Rotwein-Schalotten-Sauce und grünen Bohnen

~ ~ ~

Mangocreme mit Ananascarpaccio und Vanillesirup

pro Person 64,00 EUR

MENÜ 5.2

Riesen-Tiefseegamba vom Grill
mit Chili, Knoblauch und pikantem Avocadotatar

~ ~ ~

Pot au feu von der Wachtel mit Safran und grünem Spargel

~ ~ ~

Tortelloni in Salbei-Butter geschmolzen mit Tomatenconfit

~ ~ ~

Oldenburger Kalbsfilet am Stück gebraten,
Morchelrahmsauce und frisches Marktgemüse

~ ~ ~

Mousse von weißer und Zartbitterschokolade
mit Zwergorangenkompott

pro Person 69,00 EUR