

Vorspeisen - Entrées

Weinbergsschnecken		22
Baguette		
Jahrgangs Sardinien		21
Baguette		
Thunfisch Tatar		25
Ponzu Sauce - eingelegte Radieschen - Wakame		
Rinder Tatar		29
Brioche - Comté - Fermentierter Pfeffer		
Avocado Tatar		25
Halbgetrocknete Kirschtomaten - Tellicherry Pfeffer		
Karamellisierter Ziegenkäse		24
Radicchio - Birnen Ragout - Walnüsse		
Ganze gekochte Artischocke		24
Aioli & Honig - Limettenvinaigrette		
Austern		
Irische Felsenaustern	Chesterbrot - Schalotten Kräuter Vinaigrette	6
Rockefeller	Spinat - Meerrettich Mornay	9

Suppen - Soupes

Französische Zwiebelsuppe Madeira - Röstbrot - Thymian	20
Kürbissuppe Kanadischer Bacon	18

Salate - Salades

Salat Maison Radieschen - Sprossen - Kirschtomaten - Rote Bete Chips	18
Herbstsalat Blattsalat - Radieschen - Sprossen - Kirschtomaten	23
Cesar Salat Croutons - Parmesan + Maishähnchenbrust	22 31
Oma`s Gurkensalat Bio Gurke - Dill	13

Klassiker - Classique

Original Wiener Schnitzel	35	45
Bratkartoffelsalat - Preiselbeeren - Gurkensalat		
Cordon Bleu		42
Kartoffelpüree - Preiselbeeren - Gurkensalat		
Steak Frites - Rumpsteak (200 gr)		40
Pommes Frites - Pfeffersauce		
Rinderroulade		29
Kartoffelpüree - Rotkohl		
Königsberger Klopse		29
Kartoffelpüree - Kapern Sauce - Rote Bete		

Fleisch - Viande

Kalbsleber		32
Apfel Kompott - Röstzwiebeln - Kartoffelpüree - Kalbsjus		
Roastbeef		38
Bratkartoffeln - Gewürzgurke - Remoulade		
Kalbsbacke		38
Pastinaken Püree - Glasierte Karotten		
Rinderfilet vom Holsteiner Rind - 200gr		56
Beilage - Sauce		

Beilagen

Kleiner Beilagensalat		13
Kartoffelpüree - Pommes Frites - Bratkartoffelsalat		7
Tagesgemüse - Waldpilze		
Saucen		
Rotwein Jus - Pfefferrahmsauce - Velouté - Kräuterbutter		7

Fisch - Poissons

Moules Frites	34
Dänische Miesmuscheln - Pommes Frites	
Färöer Lachsfilet	36
Champagnerkraut - Selleriepüree - Velouté	
Hamburger Pannfisch	39
Bratkartoffeln - Dijon Senf Sauce - Gurkensalat	
Nordsee Seezunge	50
Salzkartoffeln - geklärte Butter - Gurkensalat	

Vegetarisch / Vegan - Végétarien

Sellerieschnitzel	24
Bratkartoffelsalat - Gurkensalat	
Kürbis Gnocci	28
Basilikum Schaum	

Dessert

Crème Brûlée	14
Tarte Tatin	16
Vanille Eis	
Salted Caramel Kiss	14
Vanille Eis - Karamell Likör - Crunch	
Coupe Colonel	14
Zitronen Sorbet - Vodka	
Eis	5
Vanille - Schokolade - Pistazie	
Sorbet	6
Himbeere - Mango - Zitrone	
Käse Auswahl mit Grissini & Feigensenf	70gr 20
Comté - Mimolette - Brie de Meaux, Bleu d'Auvergne	120gr 24



Ente

1/2 Ente

Ente

49

98

Kartoffelklöße - Rotkohl - Jus

Weinempfehlung

Le Volte Dell` Ornellaia, Toscana, IT

0,7	60
1,5	140
3	290

Château Cissac, Haut Médoc, FR

0,7	60
1,5	140
3	290

Château Mangot, Saint-Émilion Grand Cru, FR

0,7	90
1,5	190