

## Vorspeisen - Entrées

Gegrillter Ziegenkäse mit Feldsalat 19  
Granatapfel - Geröstete Kerne - Kürbis Chutney

Gänsestopfleber Terrine 26  
Portweinpflaumen - Geröstetes Brioche

Thunfisch Tatar 20  
Süßkartoffel Creme - Wakame - Wasabi Nüsse - Ingwer

Rinder Tatar 24  
Wildkräutersalat - Crème fraîche - Pommes frites

Carpaccio 19  
Senf Mayonnaise - Gehobelter Parmesan - Geröstete Pinienkerne

Sashimi (Wasabi Creme - Sojasauce - Ingwer)  
Ahi Tuna 26  
Ji Hao Lachs 24

Petersilienwurzel mit eingelegten Trauben V 18  
Geröstete Haselnüsse - Kakao - Portulak

Austern  
Gillardeau Chesterbrot - Schalotten Kräuter Vinaigrette 6  
Rockefeller Spinat - Meerrettich Mornay 8

## Suppen - Soupes

Bouillabaisse du Nord >Edelfischsuppe< 26  
Pernod - Safran - Röstbrot - Aioli

Sellerie Apfelsuppe V 17  
Schwarzer Sesam - Kräuteröl

Französische Zwiebelsuppe 18  
Gruyère - Röstbrot

## Salate - Salades

Nordsee Krabben mit Avocado Römersalat 21  
Cocktailsauce - Blaubeerkompott

Winterlicher Wildkräutersalat  
Sprossen - Buchweizen - Radieschen - Parmesan - Geröstete Kerne 14  
\*mit Garnelen +8 \*mit Rinderfilespitzen +12

Oma`s Gurkensalat 11  
Dill - Traubenkernöl

## Klassiker - Classique

Original Wiener Schnitzel Bratkartoffeln - Preiselbeeren - Gurkensalat	23	33
Cordon Bleu Kartoffelpüree - Preiselbeeren - Gurkensalat		33
Getrübete Rinderfiletwürfel Tagliatelle - Trüffelrahm - Schwarzer Trüffel	29	37
Königsberger Klopse Kartoffelpüree - Kapern Sauce - Rote Bete	21	24
Black Tiger Garnelen du chef cuisinier Peperoni - Fleur de Sel - Gebackenes Gaues Brot	24	36

## Fleisch - Viande

Maishähnchenbrust Sous Vide mit Kräuterkruste Gestovtem Wirsing - Zwiebel Marmelade - Serviettenknödel		28
Kalbsleber mit Salbeijus Apfelkompott - Röstzwiebeln - Kartoffelpüree		29
Geschmorte Rinderbacke Karamellierte Perlwiebeln - Möhren - Kartoffelpüree		29
Chateaubriand > für 2 Personen < pro Person 300gr Trüffel Jus - Tagesgemüse - Rosmarinkartoffeln (Zubereitungszeit ca. 45 Minuten)		130
Entrecôte (mit 2 Beilagen & 1 Sauce)	300gr 46	400gr 59
Rinderfilet (mit 2 Beilagen & 1 Sauce)	200gr 36	300gr 50

>Alle Rindfleischspezialitäten werden mit 2 Beilagen und 1 Sauce nach Wahl serviert.<

### Beilagen

Babyspinat Salat - Kartoffelpüree - Pommes Frites - Glasierte Möhren - Röstkartoffeln Bratkartoffelsalat - Gestovter Wirsing - Tagesgemüse - Spitzkohl Zuckerschoten Gemüse		5
--	--	---

### Saucen

Rotwein Jus - Pfefferrahmsauce - Kräuterbutter		4
--	--	---

# Fisch - Poissons

Moules Frites Dänische Miesmuscheln - Pommes Frites	26
Gegrilltes Thunfischsteak Ponzu - Spitzkohl Zuckerschoten Gemüse - Sesam Kartoffelpüree	36
Gebratenes Skreifilet mit Safran Velouté Babymais - Erbsenpüree - Getrocknete Tomaten	34
Gegrillte Nordsee Seezunge Gurkensalat - Glasierte Kartoffeln	63

# Vegetarisch / Vegan - Végétarien

Sellerieschnitzel Bratkartoffelsalat - Gurkensalat	23
Geschmorte Chicoreeherzen Blutorange - Frischkäse	23
Beluga Linsen mit Ofen Beete <b>V</b> Kräuter Öl - Kürbiskernkrokant - Kürbiskernöl	24

# Dessert

Crème Brûlée	12
Mascarpone Creme <b>V</b> Blutorangenkompott - Schoko Crumble	13
Crêpe Suzette Vanille Eis - Geröstete Mandeln	14
Eis Vanille - Schokolade	4
Sorbet Himbeere - Mango - Zitrone	4
Käse Auswahl mit Grissini & Feigensenf	7ogr 16
Comté - Mimolette - Langres - Fourme d`Ambert	12Ogr 20