

Unsere
SPEISENKARTE



„Das gute Benehmen eines Gastes erkennt
man nicht am perfekten Styling oder
am Schlürfen einer Auster,
sondern am Umgang mit dem Servicepersonal“.

Vorspeisen

Portweifeige mit orientalischen Früchten, angemachtem
Ziegenfrischkäse und Granatapfel

Siebzehn Euro

wahlweise mit Schinken vom hiesigen Reh

Neunzehn Euro fünfzig

Gebackene Pommes Frites mit Trüffelmayonnaise, Parmesan und
Schnittlauchröllchen

Zwölf Euro

Aus dem Suppentopf

Kartoffel-Steinpilz-Suppe, vegetarisch

Zwölf Euro

wahlweise mit Rehschinken vom Huder Moor

Vierzehn Euro fünfzig

Suppe vom Atlantikhummer mit Armagnac, Melone und gebratener
Garnele

Sechszehn Euro fünfzig

Hauptgänge

Schweinerei

Gebratene Medaillons vom Schwein mit Birnen und Kornblumenkäse gratiniert, auf Berner Rösti, Calvadossauce, frische Blattsalate

Achtundzwanzig Euro fünfzig

Kalbsleber „Nordenholzer Hof“

In Salbeibutter gebratene Kalbsleber mit Madeira-Sauce auf Kartoffel-Sellerie-Püree,
Röstzwiebeln, Apfelwürfel in Grenadine, frische Blattsalate

Achtundzwanzig Euro fünfzig

Gefischtes

Auf der Haut gebratenes Doradenfilet auf Fregola, Edamame, Babyspinat, Gemüsestreifen und rotem Paprikaschaum

Achtundzwanzig Euro fünfzig

Vom Geflügel

Maispoularde gebraten mit Sauerrahm-Spaghettini, Gemüsestreifen, Babyspinat,
und pikant fruchtiger Tomatensauce, Belper Knolle, frische Blattsalate

Achtundzwanzig Euro fünfzig

Fleischlos, aber nicht reizlos

Tabouleh, Salat von Bulgur mit Wildkräutersalat, gebackene Linsenkrapfen und Minzjoghurt

Siebzehn Euro

Süßer Ausklang

Lecker Schlecker und hausgemacht

Hausgemachtes Zimteis auf beschwipsten Pflaumen

Zwölf Euro

Dreierlei süße Schleckereien im Glas

Mascarpone-Vanillecrème mit Beerengrütze

Mango-Lassi im türkischen Teeglas

Schokoladentraum mit Karamellkern

Sechszehn Euro fünfzig

„Kalte Lust“

Sorbet von Cassis mit Champagner aufgeossen

Neun Euro fünfzig

Im Menü Vorteile genießen

Wählen Sie Ihr Menü in der klassischen Menüfolge aus:

Menü in 3 Gängen Neunundfünfzig Euro
(VORSPEISE / HAUPTGANG / DESSERT)

Menü in 4 Gängen Fünfundsechzig Euro
(VORSPEISE / ZWISCHENGANG / HAUPTGANG / DESSERT)

Menü in 5 Gängen Fünfundsiebzig Euro
(VORSPEISE / ZWISCHENGANG / SORBET / HAUPTGANG / DESSERT)

Bei Fragen zu Allergenen, sprechen Sie gerne unser Personal an.