



## WEINSTUBEN-MENU

AMUSE BOUCHE



GEBEIZTER WILDLACHS

Buttermilchsud | Petersilie | Yuzu



BLUMENKOHLCREMESÜPPCHEN

Nordseekrabben | gerösteter Blumenkohl | Nussbutter



KROSS GEBRATENES FILET VOM ZANDER

Schnittlauchsud | Belugalinsen sautierter | Spitzkohl

ODER

SANFT GEGARTE PERLHUHNBRUST

Rahm-Morcheln | Spinatrisotto



VARIATION VOM TOPFEN

Erdbeeren | Rhabarber



4-GANG-MENU EUR 109,00 PRO PERSON

– Vorspeise | Fisch | Fleisch | Dessert –

3-GANG-MENU EUR 88,00 PRO PERSON

– Suppe | Fisch oder Fleisch | Dessert –

Ab sechs Personen servieren wir ausschließlich ein für alle Gäste einheitliches Menü.



Unser Servicepersonal freut sich,  
Ihnen vegane / vegetarische Speisen zu empfehlen.

Bestellannahme bis 21.00 Uhr.

Bitte haben Sie Verständnis, dass unser Restaurant um 23.00 Uhr schließt.



## VORSPEISEN

BLUMENKOHLCREMESÜPPCHEN	13,50
Nordseekrabben   gerösteter Blumenkohl   Nussbutter	
SALZWASSERGARNELEN – SAUTIERT –	26,50
Aubergine   geschmorte Spitzpaprika   geräucherte Paprikamayonnaise schwarzer Knoblauch   Rucola	
GEBEIZTER WILDLACHS	24,50
Buttermilchsud   Petersilie   Yuzu	
MARINIERTE GÄNSELEBER	36,00
Sauternes-Gelee   glasierte Äpfel   geröstete Brioche	

## HAUPTGERICHTE

HAMBURGER PFANNFISCH	40,00
Senfsauce   Bratkartoffeln   Dill-Rahmgurkensalat	
SANFT GEGARTE PERLUHUHNBRUST	42,00
Rahm-Morcheln   Spinatrisotto	
KROSS GEBRATENES FILET VOM ZANDER	51,00
Schnittlauchsud   Belugalinsen   sautierter Spitzkohl	
CÔTE DE BOEUF MIT AROMATEN GEBRATEN	51,50
Sauce Bernaise   Speckbohnen   Knusprige Kartoffelkrapfen (Für zwei Personen, pro Person)	

## DESSERTS

KARAMELL-ECLAIR	17,90
Schokoladencreme   Mango-Bananenragout   Passionsfrucht   Bananeneis	
VARIATION VOM TOPFEN	17,90
Erdbeeren   Rhabarber	
KÄSEAUSSWAHL VOM WAGEN	ab 20,00

Die Informationen zu den in unseren Speisen verwendeten allergenen Zutaten und Zusatzstoffe halten wir in einer separaten, schriftlichen Dokumentation für Sie bereit.