



Dessert

### Schokoladenmousse

Vanilleeis & Mango 9.50

### Kleiner Käseteller (Rohmilchkäse) mit Fruchtsenf

spanischer Ziegenkäse mit Rosmarin | Reblochon  
italienischer Büffelkäse mit Trüffel 14

### Crème Brûlée

mit Johannisbeer Sorbet 9.50



## genießen Sie unsere Digestifs

Weserberglandbrände von Sebastian Budde 2cl

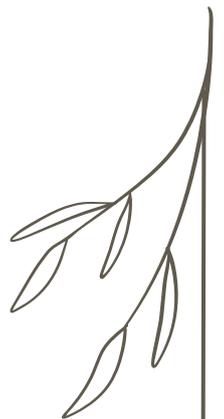
Birne	5.90
Herzkirsche	4.90
Renecode	4.90
Mirabelle	4.90
Haselnuss	5.50
Kreike	13.50

### oder andere Schlürschluck...

Grappa braun Otte Lune	2cl	5.50
Grappa weiß Mallorca	2cl	7.90
Grappa Südtirol Walcher braun	2cl	5.90
Limoncello	4cl	4.90

Fragen Sie uns gerne nach weiteren Digestifs oder Longdrinks..

**Viele Produkte auch zum Mitnehmen.  
Schauen Sie gerne in unsere Regale  
oder in die Galerie im ersten OG**





Genießen ...

Starter

**Brot & Dip für 2 Personen**

Paprika-Frischkäse + Brot 6.50

oder

Petersilien Ajoli + Brot 6.50



Vorspeisen

**Erbs-Minz Suppe**

mit gebratener Garnele 10.50

**Mit Honig gratinierter Ziegenkäse**

auf Brot | Portweifeigen | Blattsalat

Klein 9.50 | Groß 16.50

**Avocadotatar**

mit geräucherter Forelle | Forellen-Kaviar | Blattsalat 15.50

**Japan Vitello Tonnato**

Kalbsfleisch | gebratener Thunfisch | Wasabi | Sesam Crème fraiche 17.50



Hauptspeisen

**Linguine Nudeln mit Trüffelrahmpesto**

gebratenen Pilzen | Parmesan 23.50

Rinderfiletstreifen | Parmesan 27.50

**Lammfilet**

Tomaten Hummus | gebackener Blumenkohl | Röstkartoffeln 26.50

**Steakscheiben vom Kalbstafelspitz**

Tomaten-Pinienkernsalat | Wasabi Mascarpone | Schwarzer Reis 28.50

**Geschmorte Rehschulter**

Röstkartoffeln | Rahmpfifferlinge | Gemüse 28.50

**Thunfisch & Garnele**

mit Süßkartoffel-Kürbispüree & Mango-Papaya Salsa 26.50

