

NACHSPEISEN

Mascarponecreme mit Trauben

Walnüsse | Grappa 7.50



Schokoladenmousse

Vanilleeis | Mango 10.50

Kleiner Käseteller (Rohmilchkäse) mit Fruchtsenf

spanischer Ziegenkäse mit Rosmarin | Reblochon

italienischer Büffelkäse mit Trüffel 14.50

GENIEßEN SIE UNSERE DIGESTIFS

Weserberglandbrände von Sebastian Budde 2cl

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

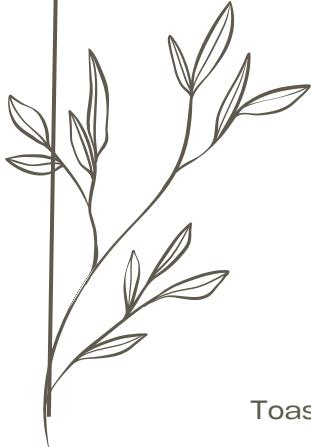
ODER ANDERE SCHLÜRSCHLUCH...

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**

SPEISENHARTE



VORWEG

Brot & Dip für 2 Personen

Paprika-Frischkäse + Brot 6.50

oder

Petersilien Ajoli + Brot 6.50

VORSPEISEN

Pastinakencreme Suppe

Garnele im Speckmantel 10.50

Auberginen - Rote Bete Tatar

Toast | Preiselbeeren - Senf Butter | Zitronenschmand 15.50

Mit Honig gratinierter Ziegenkäse

auf Brot | Portweinfeigen | Blattsalat

Klein 11.50 | Groß 18.50

Avocadotatar

mit geräucherter Forelle | Forellen-Kaviar | Blattsalat 15.50

Japan Vitello Tonnato

Kalbsfleisch | gebratener Thunfisch | Wasabi | Sesam Crème fraiche 18.50

HAUPTSPEISEN

Linguine Nudeln

gebratene Pilze | Trüffelsauce 18.50

Entenbraten

Rotkohl | Thymian-Semmelknödel | Quittensauce 26.50

Gänsebraten

Rotkohl | Thymian-Semmelknödel | Maronensauce 29.50

Geschmortes heimisches Reh

Sellerie - Kartoffelpüree | Gemüse 29.50

Lachs in Curry Marinade

Basmatireis | Kokos - Curry - Lemon Sauce 26.50

Kalbsleber

gebratene Quitten | Kartoffelpüree | Salat 24.50