

## *Spargel vom Hof Werner in Deinste*

Zweierlei Spargel & Graved Lachs 16  
Weißer & grüner Spargel | Kapuzinerkresse | Tomatenmayonnaise



Spargelcremesuppe 11  
Spargel | Zuckerschote



Weißer Spargel „klassisch“ 29  
Bärlauch- & Katenrauchsinken | Sauce Hollandaise

Gebratenes Rib-Eye Steak vom Kalb 31  
Bärlauchbutter | Gebratener weißer & grüner Spargel | Drillinge

Gebratenes Kalbsfilet 34  
Madeirajus | Gratiniertes weißer Spargel | Nussbutterkartoffeln

Auf der Haut gebratenes Zanderfilet 27  
Sauerampferbutter | Spargel in Rahm | Glasierte Babymöhren  
Salzkartoffeln

### **Unsere Weinempfehlung:**

**2021 Scheurebe** 31  
Schloss Castell, Franken

Zu Allergenen und Zusatzstoffen sprechen Sie bitte unsere Service-Mitarbeiter an!

*A  
JZ*  
*Menü*

Karamellierter Ziegenfrischkäse  
Eingelegte Gemüse | Wiesenkräuter



Sellerieschaumsuppe  
Jakobsmuschel | Trüffel



Gebrautes Rinderfilet  
Zwiebeljus | Portweinschalotten | Zwiebellauch | Perlzwiebeln  
Butterkartoffeln



Kaffee-Crème brûlée | Espuma | Mocca-Eis

4 Gänge	60
Wine flight*	19

3 Gänge	50
Wine flight*	15

(jede Auswahl inklusive Hauptgang und Dessert)  
\*Wir kredenzen Ihnen pro Gang ein Glas korrespondierenden Wein.

Zu Allergenen und Zusatzstoffen sprechen Sie bitte unsere Service-Mitarbeiter an!

## *Vorspeisen*

„Küsten-Triole“ Cocktail von der Krabbe   Aal & Rührei auf Itjens Vollkornbot Matjes in Zwiebelpapier	16
Carpaccio vom Weiderind Schmand   Kaperncrème   BIO-Heumilchkäse   Wildkräuter	16
Karamellierter Ziegenfrischkäse Eingelegte Gemüse   Wiesenkräuter	15

## *Suppen*

Sellerieschaumsuppe Jakobsmuschel   Trüffel	11
Consommé von der Tomate Maisschnitte   Zweierlei Tomate	11

Zu Allergenen und Zusatzstoffen sprechen Sie bitte unsere Service-Mitarbeiter an!

## *Fleisch*

Rückensteak vom trockengereiften Weiderind Scotch-Butter   Radicchio   Chicorée   Rucola Pommes Pont Neuf	31
Rosa gebratene Entenbrust Karamellierter Kohl   Fermentierte Kronsbeeren   Kartoffelkrapfen	25
Gebratenes Rinderfilet Zwiebeljus   Portweinschalotten   Zwiebellauch   Perlzwiebeln Butterkartoffeln	30

## *Fisch*

„Edelfischplatte 1896“ Seezungenfilets   Karbonade vom Steinbutt Seeteufel-Medaillons   Riesengarnelen Gemüse der Saison   Petersilienkartoffeln Romanasalat in Sauerrahm	für 2 Personen	72
Kabeljau auf der Haut gebraten SchnittlauchsaUCE   Kohlrabi   Vitelotte-Kartoffelpüree		26
Steinbutt nach Art des Hauses Wermutsauce   Nordseekrabben   Queller Chicorée & Spitzkohl   Schlosskartoffeln		39
Gekochte Karbonade vom Schellfisch Spinatschaumsauce   Topinambur   Salzkartoffeln		26

Zu Allergenen und Zusatzstoffen sprechen Sie bitte unsere Service-Mitarbeiter an!

## *Vegetarisch*

Tagliatelle   Waldpilze   Kräutercreme	19
Kartoffelnudeln in Tomatensugo Ofengemüse   Halbgetrocknete Kirschtomaten	18

## *Dessert*

Zweierlei vom Oberndorfer Joghurt Himbeeren   Waldhonig   Mandelknusper	11
Kaffee-Crème brûlée   Espuma   Mocca-Eis	11
Rotkohl, Brombeere & Schokolade Rahmeis   Brownie   Eingelegtes   Crème	11

## *Kindergерichte*

inklusive einer kleinen Kugel Eis mit Lolli als Nachspeise	
Fish & Chips Gebratenes Fischfilet   Pommes Frites   Sauerrahmdip	10
Schnitzel vom Schwein Erbsen & Möhren   Zerdrückte Kartoffeln	10
Bandnudeln   Schinken-Sahnesauce   Geriebener Hans	9

Zu Allergenen und Zusatzstoffen sprechen Sie bitte unsere Service-Mitarbeiter an!