

*Trüffel*  
*Das schwarze Gold*

Wachtelspiegeleier 13  
Toast | Trüffelkäse



Pilzrahmsuppe 13  
Trüffel | Grüner Spargel | Spitzmorcheln



Gebratene Jakobsmuscheln 23  
Trüffelrisotto | Morcheln



Gebratenes Rinderfilet 39  
Trüffeljus | Spitzmorcheln | Grüner Spargel | Drillinge

Schmorbraten vom Otterndorfer Rind 26  
Schalotten | Getrüffeltes Selleriepüree | Kartoffelterrine

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

*AZ*  
*Menü*

Karamellisierter Ziegenfrischkäse  
Eingelegte Gemüse | Wiesenkräuter



Spargelrahmsuppe  
Stremellachs | Spargel | Kerbelöl



Gebratenes Rinderfilet  
Portweinjus | Geschmorter Lauch | Selleriepüree | Kartoffelterrinen

oder

Kabeljau gebraten  
Trüffel-Crème fraîche | Weißer Spargel | Rhabarber | Pellkartoffeln



Erdbeerkaltschale  
Basilikum-Minzsorbet | Holunderblütenschokomousse

4 Gänge 66

Wine flight\* 19

3 Gänge 55

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*

Hausgebeizter Lachs Rote Bete   Senf   Meerrettich   Dillschmand   Apfel	18
Carpaccio vom Weiderind Schmand   Kaperncrème   BIO-Heumilchkäse   Wildkräuter	18
Karamellisierter Ziegenfrischkäse Eingelegte Gemüse   Wiesenkräuter	17

## *Suppen*

Sellerieschaumsuppe Jakobsmuschel   Trüffel	12
Spargelrahmsuppe Stremellachs   Spargel   Kerbelöl	13
Rinderkraftbrühe Tafelspitz   Gemüse-Julienne   Kräutereierstich	13

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

---

## *Fleisch*

Rückensteak vom trockengereiften Weiderind Scotch-Butter   Zweierlei Bohnen   Gebratene Kartoffeltaler	34
Rosa gebratene Entenbrust Aprikosenjus   Spitzkohl   Heidelbeerpüree   Kartoffelkrapfen	28
Gebratenes Rinderfilet Portweinjus   Geschmorter Lauch   Selleriepüree   Kartoffelterrine	34

## *Fisch*

„Edelfischplatte 1896“ Weißes Heilbuttfilet   Karbonade vom Steinbutt Seeteufel-Medaillons   Riesengarnelen Gemüse der Saison   Petersilienkartoffeln Romanasalat in Sauerrahm	für 2 Personen	79
Kabeljaufilet gebraten Trüffel-Crème fraîche   Weißer Spargel   Rhabarber   Pellkartoffeln		30
Steinbuttfilet gebraten Selleriepüree   Champignons   Schlosskartoffeln		39
Gebratenes Seeteufelfilet Rieslingsauce   Gerösteter Spitzkohl   Zweierlei Vitelotte		34

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

---

## *Vegetarisch*

Tagliatelle   Rahm   Dreierlei Kohl	21
Gnocchi & Spargel Grüner & Weißer Spargel   Halbgetrocknete Kirschtomaten	23

## *Dessert*

„Tarte Tatin“ Lüdingworther Apfel & Birne   Joghurtrahmeis	12
Kaffee-Crème brûlée   Espuma   Mocca-Eis	12
Erdbeerkaltschale Basilikum-Minzsorbet   Holunderblütenschokomousse	12

## *Kindergерichte*

inklusive einer kleinen Kugel Eis mit Lolli als Nachspeise	
Fish & Chips Gebratenes Fischfilet   Pommes Frites   Sauerrahmdip	12
Schnitzel vom Schwein Erbsen & Möhren   Zerdrückte Kartoffeln	12
Bandnudeln   Tomatensauce   Grana Pandano	10

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

---