



Vorspeisen

<i>Carpaccio von roter Beete mit Kürbiskernmayonaise und mariniertem Feldsalat</i>	9,50 €
<i>zitrusgebeizte Lachsforelle auf Kürbispüree mit mariniertem Babyspinat</i>	12,50 €
<i>Pralines von der Entenleber mit hausgemachtem Brioche, getrüffeltem Madeiragel und mariniertem Feldsalat</i>	13,50 €

Suppe

<i>Pastinaken und Maronenschaumsüppchen mit pochiertem Eigelb und hausgemachtem Entenschinken</i>	8,50 €
<i>Vanillierte Kürbissuppe mit sautierter Jakobsmuschel und Arganöl</i>	9,50 €



Salat

*Marktfrische Blattsalate mit Croutons, Sprossen und gerösteten Kernen
mit Walnussvinaigrette oder Joghurtsendressing*

Kleiner Salat 7,50 €
Großer Salat 9,50 €

Wahlweise dazu:

<i>Marinierter Feta und Oliven</i>	4,50 €
<i>Gebratene Hähnchenbrust und Pilze</i>	5,50 €
<i>Sautierte Riesengarnelen pro Garnele</i>	2,50 €

Pasta

*Hausgemachte Bandnudeln mit Wildbolongnaise,
sautierten Waldpilzen und mariniertem Rucola* 13,50 €

*Kürbis Gnocchi
mit confierter Entenkeule
und geschmortem Kürbis* 15,50 €

*Hausgemachte Sepianudeln in Pesto
mit sautierten Riesengarnelen und Jakobsmuscheln* 19,50 €

Vegetarisch

*Tofu und Gemüse der Saison
in roter Kokosnuss Currysauce und Duftreis* 12,50 €

*Gebackener Feta
in Ei Parmesanhülle
auf Ratatouille und Kartoffel Pestopüree* 16,00 €



Fisch

*Gegrillter Heilbutt an geräuchertem Pastinakenpüree
Sautiertem grünen Spargel, meaux Senfsauce und Schupfnudeln* 22,50 €

*Seeteufel in Pancetta gebraten
mit glasierten Kaiserschoten und Rote Bete Risotto* 23,50 €

*Kross gebratener Skrei
mit gebackenen Fischpralinen auf Kürbispüree mit Teriyakisauce
geblättert Rosenkohl und Topinamburpüree* 24,00 €

Fleisch

*Rehpfeffer mit gerührten Cranberries an Mandelbrokkoli
und Spätzle* 20,50 €

*Gegrilltes Rumpsteak von der Deutschen Feerse
an sautierten Waldpilzen und Rosmarinkartoffeln* 21,50 €

*Variation von der Oldenburger Ente
Confierte Entenkeule, rosa gebratene Gewürzentebrust
und hausgemachter Entenschinken an Rosmarinsauce
mit sautiertem Rosenkohl, glasierten Urmöhren
und Kartoffel Pastinakenpüree* 22,50 €



Frisch vom Grill

*Gegrilltes prime Rip
pikant mariniert mit Barbecuesauce an coleslaw Salat
und Süßkartoffelpommes ^{7,9,10,A,B,C} 16,50 €*

*''Burger Spezial''
270g feinstes Irisches Rindfleisch im Sesambötchen mit Mojosauc
Knusprigem Pancetta , Tomate , Gurke, Salat und Taleggio überbacken
dazu Pommes ^{1a,3,7} 17,50 €*

*''Burger Surf'n Turf''
Gegrillter Rinderpattie und sautierte Garnelen in Briochebrötchen
mit Trüffelmayonnaise
Babyspinat und gebackenen violetten Kartoffeln 19,50€*

Käse und Brotzeit

gebackener Ziegenkäse auf Trüffelhonig mit schwarzen Walnüssen ^{3,7} 8,50 €

*Auswahl von Französischem Rohmilchkäse
mit Trauben, Feigen , Walnüssen und Fruchtsenf
dazu Baguette und Butter ^{1a,7,10,A,C} 12,50 €*

*Italienische Brotzeit
Italienische Wurst und Käsespezialitäten mit Rucola,
getrockneten Tomaten, Oliven,
dazu Baguette und Meersalzbutter ^{1a,3,7A,B,C} 14,50 €*



Dessert und Eis

<i>Auswahl vom Altländer Apfel Creme, Kompott und Sorbet</i>	7,00 €
<i>Variation vom Honig Popcorn, Creme, Eis und selbstgemachte Wabe</i>	8,50 €
<i>Eis und heiß Vanilleeis mit heißen Kirschen und Sahne garniert ⁷</i>	7,50 €
<i>Schokolatraum Schokoladeneis und Stracciatellaeis mit Schokoladensauce und Schokosplitter, mit Sahne garniert ⁷</i>	8,50 €
<i>Wintertraum Mandeleis, Vanilleeis und Pflaume Zimt mit Zwetschgenkompott, kandierten Mandeln und Sahne ^{7,8a}</i>	9,50 €
<i>Nussknacker Maple Walnuteis, Haselnusseis und Vanilleeis mit karamellisierten Haselnüssen, Pistazien und Eierlikör garniert mit Sahne ^{7,8bg}</i>	10,50 €