Mittagskarte

22.04.24 bis 27.04.2024

Erbsencremesuppe (vegetarisch) 7€
Cremesuppe von Frühlingserbsen mit Minze und Sahnehaube

Gezupfter Salat vom Flammlachs 14€
mit Avocado, Fetakäse, Honig-Senf-Dressing und Orangenfilets

Geschmorte Rinderbäckchen 18€
an Burgundersauce, geschmortem Wurzelgemüse und sahnigem Kartoffelpüree

Gebratenes Seehechtfilet 17€
an knackigen Mairüben, Dill-Kräuterschaum und Basmatireis

Gegrillte Kikok-Maishähnchenbrust 16€
an Frühlings-Currygemüse, mit Kokosmilch und Kartoffelkroketten

Geschmorte Kalbsröllchen 17€
mit Frischkäse, Spinat und getrockneten Tomaten gefüllt,
an Kräutersauce, Spargel und feinen Bandnudeln

Sous-vide gegarte Kaninchenkeule 16€
auf Speck-Bohnen, Thymiansauce und gebratenen Risolée Kartoffeln

Hannöversche Senfeier (vegetarisch) 15€
von Bio Freilandhühnern mit leichter Senfsauce und
regionalen Petersilienkartoffeln, kleiner Salatteller

Aus unserer Süßspeisenmanufaktur

Eisterine von dreierlei Schokoladen 7€
mit Waldbeeren