

Menüvorschläge

Vorspeisen

Marktfrischer Gartensalat

mit Hausdressing und Brotchip

€ 7,50

zusätzlich mit gebratenen Champignons

Aufschlag € 4,50

zusätzlich mit 3 gebratenen Garnelen

Aufschlag € 6,00

Vorspeisen-Variation

gebratene Zucchini Auberginen Paprika und

Champignons Vitello Tonnato Oliven und

€ 14,00

Ciabatta

zusätzlich mit Caprese luftgetrockneter Schinken

Melone und Grana Padano

Aufschlag € 4,00

Suppen

Gifhorner Hochzeitssuppe

Kraftbrühe mit Eierstich Klößchen Spargel

Tasse € 7,50

Suppennudeln

Terrine € 8,50

Cremesuppe der Saison

€ 7,50

Strauchtomatensuppe

geröstete Thymiancroûtons

€ 7,50

Fleisch

Scheiben von der Barbarie-Entenbrust

mit Orangensoße Rosenkohl Schupfnudeln

€ 34,50

Geschmorter Rinderbug

mit Madeirasoße Rübligemüse Kartoffelkrapfen

€ 29,50

Sous-Vide gegarte Schweinelende

mit Thymianjus Champignons Pfefferbohnen
Serviettenknödel

€ 29,50

Geschmorte Rehkeule

mit Wachholderrahmsoße Preiselbeerbirne
Rosenkohl Butterspätzle

€ 31,00

Geschmorter Heidschnuckenbraten

mit Rosmarinsoße Berberitzenchutney
Schwarzwurzelgemüse Petersilien-Kartoffelpüree

€ 34,00

Roastbeef auf Niedrigtemperatur rosa gegart

mit Sauce Béarnaise gebratenes Kräutergemüse
Kartoffelgratin

€ 34,50

Fisch

Gebratene Meerbarbe

mit Safransoße glasierte Tomaten Zuckerschoten
Trüffel-Kartoffelstampf

€ 28,00

Gebratenes Lachsfilet

in Zitronen-Olivenöl gebraten mit grünem Spargel und
Rote Beete Risotto

€ 28,50

Dessert

Panna Cotta

mit Himbeermark

€ 9,50

Crème brûlée

€ 10,50

Dessert-Trilogie Deutsches Haus

Panna Cotta Himbeersorbet

Nocke von Mousse au chocolat von der Zartbitterschokolade

€ 10,50