

SPÄTSOMMER ...

Unsere Gerichte für den kleinen Hunger

- | | |
|--|-------|
| 01. Feldsalat * | 14,00 |
| Feldsalat / Schalotten-Senf-Vinaigrette /
Duroc-Speck/ Kürbis-Pürree / Kerne / Brombeeren | |
| * auch wählbar als Beilagen-Salat | 9,00 |
| 02. Carpaccio vom Pluma* <i>Dry Aged</i> | 17,00 |
| Gegrilltes Carpaccio v. Mecklenburger Schwein (Federstück) /
Apfel / Perlzwiebel / Fermentierte Wirsing-Crème | |
| 03. Hummer-Bisque | 15,00 |
| Bisque / Quenelle v. Garnele & Weißer Bohne / Estragon | |
| 04. Assiette de maufel (<i>Teller für 2 Personen</i>) | 23,00 |
| Sülze von Kalb & Schwein an Gurken-Chutney /
Terrine von der ungestopften Entenleber an Birnen-Gel /
Wild-Pâté an Zwiebel-Confit | |
| 05. Assiette Fromage (<i>Käse-Auswahl</i>) | 17,00 |
| Traube / Walnuss / Apfel-Senf / Kleiner Brotkorb
<i>Unseren Käse beziehen wir aus der Schweizer Käserei JUMI</i> | |
| 06. Elsässer Flammkuchen | 13,00 |
| Zwiebeln / Duroc-Speck / Crème Fraîche | |
| 07. Flammkuchen 'Tarte du Sud' | 13,00 |
| Zwiebeln / Tomaten / Ziegenfrischkäse /
Crème Fraîche / Petersilie | |

***Pluma** (*span. Feder*), auch Federstück genannt, ist die dreieckige Spitze des Rückens vom Schwein. Es liegt auf dem vorderen Teil des Rückens, an der Filetspitze. Der Begriff 'Pluma' kommt aus Spanien. Dort gilt bspw. das Federstück vom Iberico-Schwein als außergewöhnlich delikates.