

SPÄTSOMMER ..

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 Bienen-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 Käseerei 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.

.. IM DE MAUFEL

Unsere Hauptgerichte & Desserts

- | | |
|---|-------|
| 08. Pochettes de maufel (<i>vegetarisch</i>) | 24,00 |
| Taschen mit Pilz-Duxelles gefüllt / Blattspinat /
Schalotten-Velouté / Geröstete Schalotten | |
| 09. Fisch-Marmite (<i>Ragoût</i>) | 24,00 |
| Kabeljau / Lachs / Flusskrebse / Erbsen / Weißwein /
Kartoffel-Brandade | |
| 10. Coq au Riesling | 24,00 |
| Paderborner Hähnchen / Estragon-Trauben / Schalotte /
Pommes Allumettes | |
| 11. Bouchée à la Reine (<i>Kalb</i>) | 26,00 |
| Ragoût v. Kalb / Bries / Champignons / Schnittlauch /
Vol-au-Vent (Blätterteig) / Salat-Bouquet | |
| 12. Forelle | 32,00 |
| Oldenburger Forelle (<i>Ganzer Fisch, 300-400 gr</i>) /
Glasierte Rüben / Kartoffel-Stampf / Riesling-Beurre Blanc | |
| Desserts | |
| 13. Crème Brûlée | 11,00 |
| Zimt-Parfait / Pflaumen-Coulis / Zartbitter-Schokolade | |
| 14. Birne & Mousse | 11,00 |
| Pochierte Birne / Mousse v. dunkler Schokolade /
Vanille / Cassis-Gel | |

Als Begleitung zu unseren Gerichten empfehlen wir gerne unsere Crémants und Weine aus Luxemburg.