



## VORWEG

### FINES DE CLAIRE AUSTER

Von der Ostküste der Ile d'Oléron, Charente-Maritime, Frankreich. Ausgewogenes Aroma durch die Verweildauer in den mineral- und nährstoffreichen Claires.

Dazu Chester Brot & Zitrone

**€ 6,50 PRO STÜCK**

### CARPACCIO

Vom Black Angus Rind | gehobelter Parmesan | Maldon Meersalzkristalle | fermentierte Gourmetpfeffer-Beeren | Wild Harvest extra native Tsaglis Olivenöl

**€ 12,50**

### WINTERLICHE BLATTSALATE & WILDKRÄUTER

Granatapfelkerne | gehackter Apfel | zerbröckelter Schafskäse | gehackte Nüsse | Kerne | Joghurt-Dressing

**€ 13,50**

Nimm 100g argentinische Rotgarnelen dazu **€ 9,50**

Nimm Kikok Maishuhn dazu **€ 7,00**



## DAZWISCHEN

### MARONENSUPPE

Krosse Speckwürfel | karamellisierte Birnenspalten

€ 8,00

### KÜRBISCREMESUPPE



Kürbiskern-Pesto

€ 8,50





## HAUPTSACHEN

### LIMITIERT! REGIONALER FISCH

Gefangen von Fischer André aus Barth  
Salz-Zitronenrelish | getrüffelter Wirsing |  
Bratkartoffeln

**€ 24,50**

### SEA CULINAR LACHSFILET AUF DER HAUT

Pernod-Spinat | schwarzes Venere-Risotto | Beurre blanc

**€ 25,00**

### WET AGED PRIME RUMPSTEAK CA. 220g

Der Steakklassiker! Schön marmoriert, mit kleinem Fettrand für  
den Extrageschmack | Fritten Rustikal | Sauerrahm |  
winterliches Gemüse | kräftige Jus

**€ 27,00**

### BRUST & KEULE

Halbe Ente knusprig gebacken, teilentbeint aus zertifiziertem  
Betrieb | Kirsch-Apfelrotkohl | Kartoffelklöße halb & halb

**€ 37,50**



## HAUPTSACHEN

### SPINATKNÖDEL



Kürbis | gebratene Pilze |  
getrocknete Pflaumen | Schafskäse

€ 13,00

### MARONEN-KÜRBIS-NUSSBRATEN



Apfel-Preiselbeer-Rotkohl | knusprige Röst-Zwiebelringe |  
Kartoffelknödel

€ 14,50





## SPECIALS

### 500g ARGENTINISCHE ROTGARNELEN MIT SCHALE

Knoblauchbrot | hausgemachte Saucen

**€ 48,50**

### BURGER

200g bestes gegrilltes Rindfleisch | Brioche Bun | Salat |  
Special Prime BBQ-Sauce | knusprige Röst-Zwiebelringe |  
Jalapeño-Cheese-Cream | Süßkartoffelfritten | Sauerrahm

**€ 17,50**

### TRÜFFEL PASTA



Fettuccine | Trüffel-Crème-Soße

**€ 15,00**

Nimm 100g argentinische Rotgarnelen dazu **€ 9,50**

Nimm Kikok Maishuhn dazu **€ 7,00**

### SPARE-RIBS

BBQ-Apfel-Lack | Fritten Rustikal

**€ 16,50**



## SÜSSES

### ZIMTBLÜTEN-CRÈME BRÛLÉE

Buttermilch-Holunder-Eiscreme

€ 8,00

### SCHOKOLADENKUCHEN



Himbeersorbet | Vanille Schaum

€ 9,50

### VANILLE EISCREME

Arganöl | gebrannte Mandeln

€ 5,50

