

Lunch

Vorspeisen	Zwischengänge	Hauptgänge	Dessert
Bretonische Austern Zitrone, Chester Brot Stk. 3,50€	Pappardelle con Ragout „a la Bolognese“ ZG 8,50€ / HG 12,50€	US Rindertafelspitz rosa Pfefferjus, Speck- Rosenkohl, Polenta 29€	Hausgemachte Sorbets 8€
Rinder- Tatar Rote Beete, junger Salat 15€	Tagliolini schwarzer Trüffel VS 17€ / HG 27€	Wiener Schnitzel Preiselbeeren, Kartoffel- Gurkensalat 23,50€	Mokka- Schokoschnitte Zwetschge, Cassis 9,50€
Wildgarnelen Carpaccio grüner Apfel, Bellper Knolle 16,50€	Original Spaghetti „Carbonara“ ZG 7,50€ / HG 9,50€ (nur mit Landei, ohne Sahne)	Hummer Risotto Kabeljau, geschmorter Lauch ZG 16€ / HG 26€	Winterliches Tiramisú 9,50€
Feldsalat Quitte, Serrano Schinken 13€	Maronensüppchen 9,50€	Gänsekeule von der Oldenburger Gans frische Jus, Gewürz- Rotkraut, glacierte Maronen, Bratapfel, Kartoffelklöße 23€	Käseauswahl 11€