

Fisch

*Filet vom Skrei (Winterkabeljau)
in Butter und Bröseln gebraten
Meerrettichsauce, Rote Bete-Gemüse und Kartoffelkrapfen*
€ 24,00

*Kross gebratenes Filet vom Loup de Mer
mit Vanilleschaum, Semmelstoppelpilzen
und Topinamburpüree*
€ 28,00

*Gebratene Seezungenfilets
mit Flusskrebsen und Gemüsecreme,
grünem Spargel und Tomatenquetschkartoffeln*
€ 29,00

Fleisch

*Geschmortes Ossobuco vom Kalb
mit Rotweinschalotten, Wurzelgemüse
und getrüffeltem Kartoffelpüree*
€ 23,00

*Kotelette vom Iberico Eichelschwein
mit Sauce Riche, Rübstiel
und Kartoffel-Maronenstrudel*
€ 25,00

*Medaillon vom Argentinischen Rinderfilet
mit Banyulsjus, gebackenem Blumenkohl
und Gemüsepapardelle*
€ 28,00

*Medaillon und Karree vom Paderborner Lamm
mit Thymianjus, Saubohnen
und Polentalasagne*
€ 29,00

Auf Wunsch reichen wir Ihnen gerne die Karte mit Regionalen Spezialitäten

Menü

Amuse Bouche

*Gegrillte Jacobsmuschel und Riesengarnele
mit französischer Blutwurst und Grünkohl*

*Gratiniertes Seezungenfilet
mit Gemüsecreme und Flusskrebse*

*Medaillon und Karree vom Paderborner Lamm
mit Thymianjus, Saubohnen
und Polentalasagne*

Französische Käseauswahl vom Wagen

*Soufflé von Valrhona-Schokolade
mit Passionsfrucht und Tahiti Vanille*

Petits Fours

*Fünf-Gang Menü € 69,00
mit begleitenden Weinen € 91,00*

*Vier-Gang Menü mit Käse oder Dessert € 61,00
mit begleitenden Weinen € 79,00*

*Drei-Gang Menü ohne Seezunge mit Käse oder Dessert € 49,00
mit begleitenden Weinen € 63,00*

Vorspeisen

*Kartoffel-Ziegenkäseterrine
mit Paprika, Basilikumpesto und Wildkräutersalat*
€ 14,50

*Carpaccio vom Kalbsfilet mit Trüffelcreme
und Bio-Saiblingskaviar*
€ 16,50

*Gegrillte Jacobsmuschel und Riesengarnele
mit französischer Blutwurst und Grünkohl*
€ 19,00

*½ gratinierter Hummer
mit Gemüsecreme und grünem Spargel*
€ 22,50

Suppen

*Aufgeschäumtes Rote Bete-Süppchen
mit sautierter Jacobsmuschel und Crème fraîche*
€ 9,00

*Klare Ochschwanzsuppe
mit gebratenem Kalbsbries*
€ 10,50

Dessert

*Sorbetauswahl
in der Hippentulpe
mit Früchten
€ 8,50*

*Dreierlei Crème Brûlée
mit Orangensorbet
€ 9,00*

*Karamelierte Birnen-Schmandtarte
mit geistigem Nougat
€ 9,50*

*Soufflé von Valrhona-Schokolade
mit Passionsfrucht und Tahiti Vanille
€ 10,00*

*Dessertauswahl „en miniature“
€ 14,00*

*Gratinierter Ziegenkäse
mit Nusskruste und Feigensenf
€ 7,50*

*Französische Käseauswahl vom Wagen
klein € 10,00
groß € 13,00*