



Vorspeisen

Gebackene Gemüsekrusteln an kleinem Salat mit Kräuterschmand und Parmesanhippe
€ 7.00

Ziegenkäse im Speckmantel mit Blattsalaten in Sherry-Honig-Vinaigrette
€ 8.50

Scheiben vom Eisbein mit Graupenvinaigrette und kleinem Salatgesteck
€ 6.50

Geräucherte Entenbrust mit caramellisiertem Calvadosapfel,
Preiselbeer-Chili-Lack und Rosinenbrioche
€ 8.00

Gegrillte Wachtelbrust mit Champignons im Strudelblatt auf einem Salatnest mit
Himbeeressigvinaigrette
€ 8.50

Tatar vom schottischen Wildlachs mit Kräuter-Creme fraiche mariniertem Blattsalat und
kleinem Reibekuchen
€ 8.00

Gegrillte Scampi auf Zitronen-Schmorgemüse mit Aioli
€ 8.00

Variation vom Norweger Lachs
mit heißgeräuchertem Lachs auf Avocadosalat,
Tatar, gebeiztem Lachs im Sesamcrepês ,
Terrine im Algenblatt und kleiner Papilote mit Koriander
€ 10.00



Suppen

Limonen-Koriander-Cremesuppe mit Tortilla Chips

€ 6.00

Weißer Tomatensuppe mit Kirschtomate und Basilikumpesto

€ 6.00

Cremesuppe von der Süßkartoffel mit Erdnuß und Kokos

€ 6.50

Hochzeitssuppe

€ 6.50

Sauerampfersuppe nach Art des Hauses

€ 6.50

Schaumsuppe vom Atlantik-Steinbutt mit gebratenem Scampi und Thymianbrioche

€ 7.50

Zwischengerichte

kleines Gemüsesäckchen gefüllt mit Ratatouille und Schafskäse an einer Tomaten-Thymian-Creme

€ 6.00

Grüner Spargel im Haselnußmantel auf Kartoffel-Kokosstampf mit Thaiaromaaufluß

€ 6.50

Gebratenes Lachsfilet auf Erbsenminzpurée und Champagnersauce

€ 6.50

Gegrillte Scampi auf einem mediterranem Gemüsemosaik
im leichten Knoblauchaufluß

€ 7.00

¼ Hummer auf kleinem Wurzelgemüse mit eigener Würze

€ 9.00

Tranchen von der Maispoularde auf Kräuterrisotto mit confierten Kirschtomaten

€ 6.00

Blutwurststrudel auf Kartoffel-Apfelstampf mit Jus

€ 6.00

„Himmel und Erde“ mit gebratener Gänsestopfleber und Butterbrioche

€ 12.00



Fischgerichte

Gebratenes Filet vom Kabeljau unter der Kartoffelkruste
auf Schluppenrahmgemüse und Rieslingsauce

€ 15.00

Gegrilltes Lachsfilet mit Blattspinat auf Zitronen-Thymianrisotto

€ 16.50

Zanderfilet auf der Haut gebraten mit Tagliatelle und Tomatenkompott an Kräuteraufguß

€ 16.00

Filet von der Dorade auf Artischockenbrandade und einer leichten Rosmarinsauce

€ 18.00

Fleischgerichte

Gebratene Brust vom Maishähnchen auf buntem Gemüseallerlei
mit Kartoffelkrapfen und Rotweinjus

€ 16.00

Schweinefilet auf mediterranem Gemüse mit Süßkartoffeln
und Balsamicowürze

€ 17.00

Kalbsrückensteak mit einer Rosmarinjus an
Kartoffel-Kräuter-Kuchen und Brokkoli

€ 18.50

Steak vom Weiderind an einem Strudel von Kartoffeln und
geschmortem Ochsenschwanz mit Gartengemüse

€ 20.00

Tranchen vom Brandenburger Weiderind mit Kartoffelgratin
und buntem Gemüsepotpouri

€ 22.00



Sorbets

Zitronensorbet

€ 3,00

Basilikumsorbet

€ 3,00

Cassisorbet mit Sekt angegossen

€ 5,00

Dessert

Crêpes gefüllt mit Vanilleeis und warmer Orangensauce

€ 5,00

In Ahornsirup gebackene Banane mit mamoriertem Schokoladeneisparfait und

Vanillecreme

€ 6,50

Creme Brûlée von der Bourbon Vanille mit

Orangen-Cointreaueisparfait

€ 6,50

Pochierter Schokoladenkuchen mit Vanilleespuma und Passiosfruchtsorbet auf

Kirschkompott

€ 7,00

Dessertvariation "Kavalierhaus"

€ 9,00

Terrine von Mascarpone und Gorgonzola mit Apfelchutney und hausgebackenem

Früchtebrot

€ 7,00

incl. gestzlicher Mehrwertsteuer