

— EMPFEHLUNGSKARTE —
SPEZIALITÄTEN DER WOCHE

Steckrübencremesuppe	7,90 €
...mit zwei gebackenen Garnelen	11,90 €
Filet vom Norwegischen Lachs in Tempurabackteig mit herbstlicher Salatvariation und Rote Bete-Koriander-Remoulade	14,50 €
Pastarolle gefüllt mit Hokkaidokürbis, Spinat und Ricotta auf Tomatensugo und gerösteten Pinienkernen	14,90 €
Gebratenes Filet vom Zander auf schwarzen Tagliarini Krustentierrahm und grünem Spargel	19,90 €
Maispouardenbrüstchen auf Ratatouillegemüse mit Honig-Zitronenjus und Lyoner Kartoffeln	15,90 €
Gebratenes Filet vom französischen Adlerfisch auf feinem Senfpüree mit Julienne Gemüse und Baskischer Tomatensauce	18,90 €
Panna Cotta von weißer Schokolade mit warmen Pfefferkirschen	7,50 €
 <u>Aperitif der Woche:</u>	
Crémant Tresor Rosé – Bouvet Ladubay	6,90 €
 <u>Weine der Woche:</u>	
2012 Bordeaux blanc - Château Fleur Grandchamps	0,2l 5,90 €
	0,75l 21,00 €
2012 Pinot Noir „Asselheim“ – Matthias Gaul	0,2l 6,50 €
	0,75l 23,00 €

— EMPFEHLUNGSKARTE —
MENÜS DER WOCHE

Menü A

Vorspeise

Cremige Kartoffelsuppe mit Büsumer Krabben und frischen Kräutern

Hauptgang

Hamburger Pannfisch mit gebratenen Filets vom norwegischen Lachs und isländischem Rotbarsch auf Weißwein-Dijon-Senfsauce mit Kartoffelstampf und Gurkensalat

Dessert

Hamburger Rote Grütze nach eigener Rezeptur mit Vanilleeis

29,50 €

Menü B

Vorspeise

Steckrübencrèmesuppe mit zwei gebackenen Garnelen

Hauptgang

Gebratenes Filet vom Zander auf schwarzen Tagliarini, Krustentierrahm und grünem Spargel

Dessert

Panna Cotta von weißer Schokolade mit warmen Pfefferkirschen

34,50 €