



Vorspeisen

Carpaccio vom Rinderfilet mit Kaviar
und Wildkräutern

13,80

Trüffelhonig gratinierter Ziegenkäse
mit gebackenem Apfel-Feigenchutney

12,90

Gelackte Maisentenbrust
auf Senfquitten

13,50

Suppen

Cappuccino von Kürbis und Kastanie
mit gebeiztem Lammfilet

6,90

Maissüppchen
mit getrüffelter Erbsenocke

6,90

Wildschweinconsommé

6,90



Fisch

Lasagne von der Lachsforelle mit seinem Kaviar
auf Schmorgurkenpüree und Pappardelle
18,30

Gebratenes Zanderfilet mit Dorschleber
auf Krebsauce, Gemüse und Kartoffelstroh
18,90

Gebratenes Wels Filet mit Garnelenspieß
auf Kartoffel-Gemüse-Cassoulet
18,90

Fleisch

Variation vom Linumer Kalb (Filet & Bäckchen)
im Kartoffelmantel auf Madeirajus und kleinem Gemüse
21,80

Lammkaree
mit Bohnen – Kartoffel-Terrine
19,20

Praline vom Hirschkalb mit Gänseleber
an Pilzbrot und gebutterten Lauchstangen
19,80



Vegetarisch

Roulade von Tofu und Gemüse im Wirsingblatt
auf Kartoffelschnee
16,50

Bärlauchrisotto mit gefüllten Mini-Paprika
und Schwarzwurzelchips
16,50

Dessert

Warmer Mohn-Quark-Topf
mit süßen Strudelblättern und Zwetschgen –Zimt-Eis
13,10

Mousse von dunkler und weißer Schokolade
mit Meersalz –Erdnuss-Karamell
13,10

Walnuss-Baileys Lasagne an kleinen Bratäpfeln
13,10

Käse

Blauschimmeltörtchen mit glasierten Birnen
12,90

Französischer und deutscher Käse
12,90