

Aperitif	€
„Indian Summer“ alkoholfrei mit Cranberry Sirup, Ananassaft und Bitter Lemon	4,80
„Indian Summer“ mit Cranberry Sirup, Ananassaft und Prosecco	7,80
„Campari“ oder „Gin-Tonic“ alkoholfrei	4,50
Champagner – De Lamotte - Brut	0,1 l 11,50

Unsere Empfehlungen

Feine Scheiben vom Genueser Wildschweinschinken mit schwarzen Oliven und gereiftem Deichkäse * ² * ³	14,00
Bisque von Krustentieren mit gebratener Jakobsmuschel* ²	9,50
Geröstete Scheiben vom Serviettenknödel ohne Speck mit Pilzen in Kräuterrahm und buntem Gemüse* ²	17,50
Feines „Selenter“ Flussbarschfilet mit Zitrone dazu Zucchini-Pestogemüse und „Oldenburger“ Moorkartoffeln	24,50
½ ausgelöste Barbarie-Ente mit Apfel-Maronensauce dazu leichtes Rotkraut und Kartoffelklöße	28,50

Dessert

Schokoladenparfait mit pochierter Rotweibirne	8,50
Rumtopf mit hausgemachtem Vanilleeis	9,40
Hausgemachte rote Grütze ohne Alkohol gekocht mit Schlagsahne	4,00 4,80
mit Vanilleeis	6,00
mit Schlagsahne und Vanilleeis	6,80

Weinempfehlung:

2015 Côtes du Rhône - Réserve Famille Perrin – Orange	36,00
--	-------

*¹ glutenfrei, *² laktosefrei, *³ mit Nüssen / Nussöl

Für weitere Informationen fragen Sie bitte die Servicemitarbeiter nach unserer Allergienkarte

05. Jan. 2019