

Für kleinste, kleine und vielleicht auch besondere Anlässe.
Diese Gerichte brauchen die Zeit von 24 - 72 Stunden, d.h.
ein bis drei Werktage für Einkauf und Vorbereitung



Die 24-Stunden-Karte

Ganzer Steinbutt aus dem Wurzelsud mit Riesling-Schnittlauch-Sauce ^{4 7 9 14} à 28,50 dazu Gemüse und Rosmarinkartoffeln
Selenter Flußbarsch im Ganzen aus dem Ofen ^{4 7 9 14} à 27,50 mit Zitronensauce, Gemüserisotto mit Kirschtomaten
Zander, Steinbutt oder Lachsforelle in der Salzkruste ^{4 7 9 14} à 29,50 Zitronensauce Rosmarinkartoffeln bunter Salat ab 2 Personen
große Gambas (Sea Tiger) „U5“ aus Wildfang provençale gegrillt ^{2 4 9 10 14} à 33,00 mit Melone und Paprika als größere Vorspeise
Schweizer Käsefondue mit etwas Schinken, Weißbrot, ^{1 7 14} à 33,00 Mixed Pickles und kleinen Pellkartoffeln ab 2 Personen
Fondue Chinoise auch ohne Fleisch bis vegan möglich ^{2 3 6 7 9} à 39,00 Poulardenbrust, Rinder-, Kalbs-, Lachs- oder Dorschfilet, Garnelen verschiedene Gemüse, Pilze und 5 Saucen, dazu Reis und Baguette ab 4 Personen
„Châteaubriand“ Rinderfilet im Ganzen rosa gebraten, ^{3 7 9 14} à 38,00 mit Sauce Béarnaise, feinem Gemüse und Kartoffel-Lauch-Püree ab 2 Personen

Die 72-Stunden-Karte

Europäischer oder Kanadischer Hummer ^{2 3 7 9} pro 100 g à 16,50 Toast Cocktail Sauce Zitronen Sauce ab 2 Personen
Portion Karpfen blau einmal nachgereicht ^{4 7 9 14} à 31,00 Meerrettich-Sahne Butter Petersilienkartoffeln ab 2 Personen
Gans aus dem Ofen einmal nachgereicht Quitten-Rotkraut, ^{1 9 14} à 47,00 Rosenkohl Kartoffelklöße Maronen-Apfelsauce ab 2 oder 4 Personen
Großer Truthahn oder kleinere Pute am Tisch aufgeschnitten ^{7 9 14} à 28,00 Calvadosrahm Gemüse Petersilienkartoffeln 12-36 Personen
Black Angus „American Roasted Beef “ medium gebraten ^{3 7 9 14} à 28,50 Remoulade oder Aioli Bratkartoffeln bunter Salat mit Genueser-Vinaigrette ab 8 Personen
Krustenbraten vom Landschwein Schwarzbiersauce ^{7 9 14} à 26,50 Kartoffel-Sauerkraut-Püree ab 8 Personen
Hohwacher Deichlammrücken rosa gebraten Thymianjus ^{9 14} à 36,00 Grüne Bohnen oder Ratatouille Rosmarinkartoffeln ab 4 Personen
Hiesiger Rehrücken rosa gebraten mit Wacholderjus ^{1 3 9 14} à 39,00 z.B. Rotkohl Rosenkohl Korianderapfel Spätzle ab 4 Personen

Karte nach Verfügbarkeit! Andere Saucen und Beilagen sind möglich und manchmal nicht zu vermeiden.
Auch die Erweiterung zu einem mehrgängigen Menü ist jederzeit möglich | 12. November 2024