

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 <sup>4|7|9|14</sup> ..... à 28,50  
dazu Gemüse und Rosmarinkartoffeln | [ab 1 Person](#)
- Flußbarsch, Meeräsche, Zander, Steinbutt oder Lachsforelle in der Salzkruste <sup>4|7|9|14</sup> ..... à 27,50  
mit Zitronensauce, Rosmarinkartoffeln und buntem Salat | [ab 2 Personen](#)
- „U5“ – große Wildfang Sea Tiger Gambas provençale gegrillt <sup>2|4|9|10|14</sup> ..... à 33,00  
mit Melone und Paprika als größere Vorspeise | [ab 1 Person](#)
- Schweizer Käsefondue mit etwas Schinken, Weißbrot, <sup>1|7|14</sup> ..... à 33,00  
Mixed Pickles und kleinen Pellkartoffeln | [ab 2 Personen](#)
- Fondue Chinoise | [auch ohne Fleisch bis vegan möglich](#) <sup>2|3|6|7|9</sup> ..... à 39,00  
Pouardenbrust, Rinder-, Kalbs-, Lachs, Garnelen und Dorschfilet,  
verschiedene Gemüse, Pilze und 5 Saucen, dazu Reis und Baguette | [ab 4 Personen](#)
- „Châteaubriand“ | Rinderfilet im Ganzen rosa gebraten, <sup>3|7|9|14</sup> ..... à 38,00  
mit Sauce Béarnaise, feinem Gemüse und Kartoffel-Lauchpüree | [ab 2 Personen](#)

## Die 72 Stunden-Karte

€

- Europäischer Hummer aus Tagesfang, mit Toast und Saucen | pro 100 g <sup>2|3|7|9</sup> ..... à 16,50
- Selenter Edelmaräne im Ganzen ohne Gräten aus dem Ofen <sup>4|7|9|14</sup> ..... à 27,50  
mit Safransauce, Limonenrisotto mit Kirschtomaten | [ab 2 Personen](#)
- Portion Karpfen blau mit Meerrettich-Sahne, Butter und Salzkartoffeln <sup>4|7|9|14</sup> ..... à 28,50  
mit einmal nachreichen | [ab 2 Personen](#)
- Gans aus dem Ofen mit Quitten-Rotkraut, <sup>1|9|14</sup> ..... à 38,00  
Rosenkohl, Kartoffelklößen und Maronen-Apfelsauce | [ab 4 Personen](#)
- Großer Truthahn oder Pute am Tisch aufgeschnitten mit Calvadosrahm, <sup>7|9|14</sup> ..... à 28,00  
Kartoffelgratin und feinem Gemüse | [12-36 Personen](#)
- Black Angus „American Roasted Beef“, medium gebraten, in Scheiben, <sup>3|7|9|14</sup> ..... à 26,50  
warm oder kalt, mit Remoulade oder Aioli, dazu Bratkartoffeln und  
buntem Salat mit Genueser-Vinaigrette | [ab 8 Personen](#)
- Krustenbraten vom Landschwein mit Schwarzbiersauce und <sup>7|9|14</sup> ..... à 24,50  
Kartoffel-Sauerkraut-Püree | [ab 8 Personen](#)
- Hohwacher Deichlammrücken rosa gebraten in Thymianjus <sup>9|14</sup> ..... à 35,00  
mit Ratatouille und Rosmarinkartoffeln | [ab 4 Personen](#)
- Hiesiger Rehrücken mit Wacholderjus, <sup>1|3|9|14</sup> ..... à 38,00  
dazu z.B. Rotkohl, Rosenkohl, Korianderapfel und Spätzle Thorsten Zillmann | [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! | 8. Juni 2024