



„Die 72 Stundenkarte“

für kleinste, kleine und vielleicht auch besondere Anlässe.

Diese Gerichte brauchen die Zeit von 72 Stunden, d.h. 3 Werktage für Einkauf und Vorbereitung.

	ab	€ pro Pers.
Fondue aus 4 Schweizer Käsesorten mit Wildschinken, Weißbrot, Mixed Pickles und kleinen Pellkartoffeln	2 Pers.	33,00
«Fondue Chinoise» Hühnerbrust, Rinder-, Schweine-, Lachs und Dorschfilet verschiedene Gemüse, Pilze und 5 Saucen dazu Reis und Baguette	4 Pers.	39,00
Europäischer oder skandinavischer Fjordhummer aus Tagesfang	100 g	14,50
Ganzer Steinbutt aus dem Wurzelsud mit Riesling-Schnittlauch-Sauce, dazu Blattspinat und Petersilienkartoffeln	1-8 Pers.ca.	26,50
Selenter Edelmaräne im Ganzen ohne Gräten aus dem Ofen mit Safransauce Limonenrisotto und Kirschtomate	2 -4 Pers.	25,50
Französische „Label Rouge“ Gans aus dem Ofen mit Quitten-Rotkraut, Rosenkohl, Kartoffelklößen und Maronen-Apfelsauce	4 Pers.	36,00
Großer Truthahn oder Pute am Tisch aufgeschnitten mit Calvadosrahm, Kartoffelgratin und feinem Gemüse	10-30 Pers.	24,00
„Châteaubriand“ - Rinderfilet im Ganzen rosa gebraten, ca. 400 g mit Sauce Béarnaise, feinem Gemüse und Schloßkartoffeln	2 Pers.	36,00
Hochrippe im Ganzen aus dem Niedertemperaturofen Bohnengemüse und Rosmarinkartoffel, Aioli	8 Pers.	36,00
Black Angus „American roasted Beef“, medium gebraten, in Scheiben, warm oder kalt, mit Remoulade oder Aioli, dazu Bratkartoffeln und bunten Salat mit Genueser-Vinaigrette	8 Pers.	22,50
Krustenbraten vom Landschwein mit Schwarzbiersauce und Kartoffel-Sauerkraut-Püree	8 Pers.	19,50
Hohwacher Deichlammrücken rosa gebraten in Thymianjus mit Ratatouille und Rosmarinkartoffeln.	4 Pers	28,50
Hiesiger Rehrücken mit Wacholderjus, dazu Rotkohl, Rosenkohlpüree, Korianderapfel und Spätzle	4 Pers.	36,00

**Andere Saucen und Beilagen sind möglich und manchmal nicht zu vermeiden.
Auch die Erweiterung zu einem mehrgängigen Menü ist jederzeit möglich!**