



## „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 Chinoise» Hühnerbrust, Rinder-, Schweine-, Lachs und Dorschfilet verschiedene Gemüse, Pilze und 5 Saucen dazu Reis und Baguette	6 Pers.	39,00
Europäischer oder skandinavischer Fjordhummer aus Tagesfang	100 g	12,50
Ganzer Steinbutt aus dem Wurzelsud mit Riesling-Schnittlauch-Sauce, Dazu Blattspinat und Petersilienkartoffeln	1-8 Pers.	26,50
Ganze Ostsee-Meerforelle ohne Gräten aus dem Ofen mit Safransauce Kürbis-Limonenrisotto und Kirschtomate	6 Pers.	25,50
Französische „Label Rouge“ Gans aus dem Ofen mit Quitten-Rotkraut, Rosenkohl, Kartoffelklößen und Maronen-Cranberrysauce	4 Pers.	36,00
Großer Truthahn am Tisch aufgeschnitten mit Calvadosrahm, Kartoffelgratin und feinem Gemüse	20 Pers.	22,00
„Châteaubriand“ Das Kernstück des Rinderfilets im Ganzen, rosa gebraten mit Sauce Béarnaise, feinem Gemüse und kleinen Kartoffeln	2 Pers.	36,00
Hochrippe im Ganzen vom Rind aus dem Niedertemperaturofen Bohngemüse und Rosmarinkartoffel, Aioli	10 Pers.	36,00
„American Roast Beef“, medium gebraten, in Scheiben, warm oder kalt, mit Remoulade oder Aioli, dazu Bratkartoffeln und bunten Salat mit Genueser-Vinaigrette	8 Pers.	19,50
Krustenbraten vom Landschwein mit Schwarzbiersauce und Kartoffel-Sauerkraut-Püree	8 Pers.	19,50
Lammrücken im Ganzen in der Kräuterkruste mit Ratatouillegemüse	4 Pers.	34,00
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 - sprechen Sie uns an!  
Auch die Erweiterung zu einem mehrgängigen Menü ist jederzeit möglich!