

VORSPEISEN

*Löwenzahnsalat mit Himbeerdressing
und Ziegenfrischkäse in Ahorn-Kümmelsirup*
11,50

Petersilienwurzel mousse mit gebratenen Wildgarnelen
13,50

Carpaccio vom Sietländer Weiderind mit Bergkäsespänen
13,00

Getrüffeltes Entenleberparfait mit Rhabarber-Chutney und kleinem Salat
12,00

SUPPEN

*Suppe von jungen Möhren und Ingwer
mit Sankt Jakobsmuschel*
8,50

Bederkesaer Räucheraalsuppe
9,00

*Suppe von Frühlingszwiebeln
mit Röstspeckwürfeln*
6,00

Rinderkraftbrühe mit Markklößchen
7,50

VEGETARISCHES MENÜ

*Löwenzahnsalat mit Himbeerdressing
und Ziegenfrischkäse in Ahorn-Kümmelsirup*

* * *

Suppe von Frühlingszwiebeln

* * *

*Sellerieschnitzel mit Kirschtomatensauce
Mandelbrokkoli und Nusskartoffeln*

* * *

Sorbetauswahl auf Saucenspiegel

37,50

Für Vegetarier halten wir eine separate Karte bereit.

F I S C H

*Roulade von Fjordforelle und Nordsee-Limandes
mit Safransauce, Blattspinat und feinen Nudeln*
24,00

*Zanderfilet mit Bärlauchkruste
Frühlingszwiebeln, Kirschtomaten und Pastinakenpüree*
24,00

*Seeteufel im Pancettamantel gebraten
Paprikasauce, provenzalische Gemüse und Chili-Risotto*
28,50

*Zwei kleine Maischollen, in Speckbutter gebraten
mit Petersilienkartoffeln und Gurkensalat*
21,00

F L E I S C H

*Barbarie-Entenbrust, rosa gebraten
mit Balsamicosauce, Mandelbrokkoli und Kartoffeltalern*
24,50

*Duroc-Schweinerückensteak
mit Speck-Spitzkohl, Bratkartoffeln und Kräuterbutter*
21,00

*Gekräuterte Lammschnitzel
mit Rotweinsauce, Bohnenragout und Rosmarinkartoffeln*
28,00

*Rehrücken vom hiesigen Maibock, am Stück gebraten
mit Wacholdersauce, Pfifferlingen, Spätzle und Preiselbeerbirne*
31,00

KLEINES MENÜ

Rinderkraftbrühe mit Markklößchen

* * *

*Duroc-Schweinerückensteak
mit Speck-Spitzkohl, Bratkartoffeln und Kräuterbutter*

* * *

*Rote Grütze nach Großmutter Langerhans Art
mit Vanillesauce*

32,00

FEINSCHMECKER - MENÜ

*Getrüffeltes Entenleberparfait
mit Rhabarber-Chutney und kleinem Salat*

* * *

*Suppe von jungen Möhren und Ingwer
mit Sankt Jakobsmuschel*

* * *

*Roulade von Lachs und Nordsee-Limandes
mit Safransauce, Blattspinat und feinen Nudeln*

* * *

Sorbet

* * *

*Rehrücken vom hiesigen Maibock, am Stück gebraten
mit Wacholdersauce, Pfifferlingen, Spätzle und Preiselbeerbirne*

* * *

Kleine Käseauswahl

* * *

*Gebrannte Tonkabohnen-Crème
mit Erdbeersalat und Pistazieneis*

66,00 pro Person

~~*~*~*~*~*~*~*~*~*~*~*~*~*~*~**

***Dieses Menü erfordert eine bestimmte Vorbereitungszeit -
darum bitten wir Sie, uns Ihre Bestellung
bis spätestens 13.00 Uhr bzw. 20.30 Uhr aufzugeben.***

FISCHMENÜ

Petersilienwurzelmouse mit gebratenen Wildgarnelen

* * *

Bederkesaer Räucheraalsuppe

* * *

*Zanderfilet mit Bärlauchkruste
Frühlingszwiebeln, Kirschtomaten und Pastinakenpüree*

* * *

Nougat- Panna cotta mit Minzpesto auf Ananascarpaccio

48,00

HAUPTMANN BÖSE - MENÜ

Carpaccio vom Sietländer Weiderind mit Bergkäsespänen

* * *

Suppe von Frühlingszwiebeln mit Röstspeckwürfeln

* * *

*Barbarie-Entenbrust, rosa gebraten
mit Balsamicosauce, Mandelbrokkoli und Kartoffeltalern*

* * *

Mousse von weißer Schokolade auf Kirschkompott

47,00

...und zum Nachtisch etwas Süßes

*Rote Grütze nach Großmutter Langerhans Art
mit Vanillesauce*

5,50

Sorbetauswahl auf Fruchtsaucen

6,50

Gebrannte Tonkabohnen-Crème mit Erdbeersalat und Pistazieneis

7,50

Mousse von weißer Schokolade auf Kirschkompott

7,00

Nougat- Panna cotta mit Minzpesto auf Ananascarpaccio

7,50

Erdbeer-Rhabarber-Halbgefrorenes mit Mandelsauce und Rhabarberkompott

7,50

Kleine Käseauswahl:

***Jithofer Camembert, Jitcamper Bergkäse, Munster und Reblochon
mit Vollkornbrot, Butter und Feigensenfsauce***

9,50

Unsere Kaffeespezialitäten

<i>Espresso</i>	2,50
<i>Cappuccino</i>	2,90
<i>Latte Macchiato</i>	2,90
<i>Frisch gebrühter Schümli-Kaffee</i>	2,50
<i>Große Tasse Milchkaffee</i>	3,20
<i>Tasse Filterkaffee</i>	2,50
<i>Irish Coffee (Kaffee mit irischem Whiskey)</i>	4,90
<i>Pharisäer (Kaffee mit Rum)</i>	4,90
<i>Tasse heiße Schokolade</i>	2,60

***Sollten Sie Allergien haben, fragen Sie bitte unser Service-Personal
nach der Speisekarte mit den ausgewiesenen Kennzeichnungen.***