

EMPFEHLUNG DER KÜCHE

(Unser Spargel kommt frisch aus der Lüneburger Heide)

SPEISEN *FOODS*

VORSPEISEN *STARTERS*

Spargelcremesuppe ^G <i>Soup of asparagus</i>	8,90 €
Jacobsmuscheln begleitet vom grünen Spargel dazu Thymian-Espuma ^G <i>Scallops with green asparagus and fresh thyme espuma</i>	16,90 €
Ein Pfund weißer Spargel mit hausgemachter Sauce Hollandaise und Salzkartoffeln ^G <i>One pound white asparagus with homemade sauce hollandaise and potatos</i>	16,90 €
mit geräuchertem Schinken <i>with smoked ham</i>	18,90 €
mit gegrilltem Lachs ^D <i>with grilled salmon</i>	23,90 €
mit Scaloppino vom Kalb ^A <i>with thin sliced meat from veal</i>	29,90 €

Babyleaf-Salat mit Cherry-Tomaten und Nüssen ^H <i>Mixed salad with cherry tomatos and nuts</i>	8,90 €
Antipasti mista della vetrina (1 Person/2 Personen) <i>Variation of typical italian starters</i>	9,90 €/19,90 €
Burrata mit gegrillten Tomaten und Rucola-Salat ^{G,H} <i>Burrata with grilled tomatos and rucola salad</i>	11,90 €
Getrüffeltes Rinder-Carpaccio mit Rucola-Salat und Pinienkernen ^H <i>Truffled beef carpaccio with rucola salad and pine nuts</i>	13,90 €
Gebratener Oktopus mit Paprika und Oliven ^N <i>Grilled octopus with pepper and olives from liguria</i>	15,90 €
In Panko gebackene Black Tiger Garnele mit Salat und Mango-Chili-Sauce ^{A,B} <i>Black Tiger Garnele baked in panko with salad and a sauce of mango and chili</i>	16,90 €

PASTA & RISOTTO

Hausgemachte frische Ravioli gefüllt mit Ricotta-Spinat in Butter-Salbei-Sauce ^{A,C,G} <i>Homemade fresh pasta filled with ricotta spinach in butter sage sauce</i>	15,90 €
Sepia-Pasta a la frutti di mare mit Basilikum ^{A,B,D,N} <i>Black calamari pasta with seafood and basil</i>	18,90 €
Getrübelttes Risotto mit Gemüse und Parmesan ^G <i>Truffled risotto rice with vegetables and parmesan</i>	16,90 €

FLEISCH UND FISCH MEAT AND FISH

Auf der Haut gebratener Kabeljau auf Rucola-Risotto mit Gemüse und Kräuter-Salsa <i>Grilled codfish on risotto rice with rucola with vegetables and sauce of herbes</i>	26,90 €
Entrecôte mit Pfeffersauce, Bohnen und gebratenen Kartoffeln <i>Entrecôte with sauce of pepper, beans and grilled potatos</i>	27,90 €
Kalbsfilet mit Portweinsauce, Gemüse und Dauphine-Kartoffeln ^{A,C,L} <i>Veal fillet with port wine sauce, vegetables and pommes à la dauphine</i>	29,90 €

DESSERT

Mascarpone mit Tonkabohne und Erdbeeren ^G <i>Mascarpone with strawberries and tonka beans</i>	7,50 €
Tiramisu mit Cantuccini und Tonkabohne ^{A,G,3,7} <i>Italian cake with cantuccini, mascarpone, espresso and tonka beans</i>	7,90 €
Käseteller ^M <i>Plate of cheese</i>	7,90 €
Dessertwein ^L RP Raboso Passito, Raboso Piave , Cecchetto, Venetien <i>Dessert Wine</i>	7,90 €