

## Vorspeisen

### **Gemüse - Currynudeln**

mit gebratenen Garnelen und Sesamglace EUR 10,00

### **Carpaccio vom Yellow fin Thunfisch**

mit Limettenvinaigrette EUR 14,00

### **Mediterraner Brotsalat mit Oliven**

Ziegenkäse und gegrilltem Lammrücken EUR 12,00

## Suppen

### **Cappuccino vom Krustentier**

mit gebackenem Kalbsbries EUR 8,00

### **Borschtsch vom Havelzander**

mit Kaviar Creme fraîche EUR 7,00

## Zwischengerichte

### **Linseneintopf**

mit hausgemachter Blutwurst  
und Espuma vom Apfelessig EUR 8,50

### **Ragout fin vom Hummer**

mit Kohlrabipäckchen und Kaviarnage EUR 17,50

### **Französische Käseauswahl**

mit Feigensenf und Pumpernickel  
Kleine Portion EUR 5,40  
Große Auswahl EUR 8,20

## Hauptgerichte mit Fisch

**In Nussbutter gebratener Saibling**  
mit Tomaten – Fenchelgemüse und Bärlauchgrauben EUR 20,00

**Gedünsteter Kabeljau**  
auf Hummerrisotto und Beurre blanc EUR 18,50

## Hauptgerichte mit Fleisch

**Rücken vom flämischen Hausschwein**  
mit Spargel-Kartoffel-Salpicon und Erbsenpüree EUR 19,00

**Zweierlei vom Lamm**  
mit Rosmarinjus  
Bohnenmelange und Kartoffel-Selleriepüree EUR 22,00

**Geschmorte Kalbsbacke**  
mit Spätburgundersauce  
auf dicken Bohnen und Kräutergnocchi EUR 19,50

## Dessert

**Mohn – Quarksoufflé**  
mit Honiggelee und Schokoladensorbet EUR 9,00

**Orangennudeln**  
mit Waldbeereneis und Nougatschaum EUR 6,00

**Mango – Grießflammerie**  
auf Himbeercouli EUR 6,00

**Französische Käseauswahl**  
mit Feigensenf und Pumpernickel  
Kleine Portion EUR 5,40  
Große Auswahl EUR 8,20