

Der Rauchfang empfiehlt

Champagner-Suppe | 6,90 €
mit Zitronengras und Knuspergarnele

Barbarie Entenbrust | 24,90 €
mit frischem Blattspinat, Blaukraut,
Süßkartoffelstampf & Orangensud

Nordsee Schollenfilet | 21,90 €
mit Pak Choi & Garnelen gefüllt,
Erbsenpüree, Zuckerschoten,
Wildreis und Zitronenschaum

Neuseeländisches Lammkotelet | 23,50 €
mit Ratatouille-Gemüse, Beete
Rosmarinkartoffeln & Metaxajus

Rauchfangstrudel | 5,90 €
mit Äpfeln, gerösteten Mandeln, Rosinen,
Vanilleeis & kandierter Mandarine

Birnensorbet | 5,20 €
mit Muscovado, Weißwein, eingemachten
Baby Möhrchen in Honig & Kamille

Als Aperitif empfehlen wir Ihnen einen Pêché Mignon alternativ mit oder ohne Alkohol.

*„Mein Herz ist katholisch,
aber mein Magen lutherisch.“*

Erasmus von Rotterdam