



MENÜ I

Amuse-Gueule

Suppen

Rindssuppe mit Kräuterflädle

Gemüsebrühe mit Kräuterflädle oder Gemüseeinlage (vegan)

Vorspeise

Carpaccio von bunten Beten, gratinierter Ziegenkäse

Hauptspeisen

Oldenburger Freilandente
Keule und Brust, Blaukraut, zweierlei Knödel

Gebratener Winterkabeljau
Spinat-Kartoffel-Püree, karamellierte Karotten, Zitronen-Nage

Handgefüllte Ravioli (auf Wunsch vegan)
rote Bete Chips

Dessert

Hausgemachtes Vanille Eis
mit steirischem Kernöl und Haselnuss-Krokant

(vier Gänge 50,00 €)



MENÜ II

Amuse-Gueule

Suppe

Rote Bete Suppe
mit Dill und Buttermilch

Vorspeise

Hausgebeizter Lachs, Feldsalat, Brandenburger Kaviar

Sellerie-Tatar, rote Bete Chips, geröstetes Brot

Hauptgerichte

Barbarie-Entenbrust, rosa gebraten
karamellierte Karotten, Kartoffelrösti

Gebratener Winterkabeljau
Spinat-Kartoffel-Püree, karamellierte Karotten, Zitronen-Nage

Spinat Küchlein
Tomatensalsa, gebackenes Ei, Gemüsestroh
(auf Wunsch auch vegan)

Dessert

Nougatknödel, hausgemachter Zwetschgenröster

(vier Gänge 57,00€)