

Kulinarische Empfehlungen für „das Kochen außer Haus“

Vorspeisen

Feldsalat mit Kräutercroutons und gebratener Entenleber
6,50 €

Pilzterrine mit Preiselbeersauce und bunten Blattsalaten
6,50 €

gebeizter Lachs mit Dill-Senf-Sauce
8,00 €

Garnelencocktail
8,00 €

Matjestatar mit Aquavit auf gebuttertem Schwarzbrot
5,50 €

Luftgetrockneter Schinken mit Melonenkugeln in Portwein
8,00 €

Salat vom grünen Spargel mit Geflügelroulade
8,00 €

Suppen

Klare Tomatensuppe mit Pistazienquarknocken
4,90 €

Gurkenschaumsuppe mit Grönlandgarnelen
4,90 €

Tomatencremesuppe mit Mozzarellastreifen
4,90 €



Rinderkraftbrühe mit Eierstich
4,90 €

Creme von Blattsalaten mit Gorgonzola
4,90 €

Kartoffel-Lauchsuppe mit gerösteten Speckstreifen
4,90 €

Rauchfischcreme mit Rote Bete Perlen
4,90 €

Zwischengerichte

Seezungenroulade auf Safran mit Blattspinat und Wildreis
11,00 €

Lachssteak auf Lauchgemüse mit Rotweinbutter
9,00 €

Kalbfleischroulade mit Sherryrahm und jungen Möhren
9,50 €

Bandnudeln in Basilikumsauce mit Meeresfrüchten
7,50 €

Entenbrustscheiben auf Portweinsauce mit kleinem
Gemüse und tournierten Kartoffeln
9,00 €

Geflügelragout in der Blätterteigpastete
7,00 €