

ZUM ANFANGEN & ZWISCHENDURCH

Cremesuppe vom ersten Bärlauch, gebratene Jakobsmuschel

14.00

*Sashimi vom Zander aus dem Osnabrücker Land
gezapfte Kalbshaxe, Gurke*

24.00

*Geschmorter Pulpo und bretonisches Seezungenfilet
lauwarmer „Caesar Salat“, Olivenölsauce*

18.00

*Hausgemachte Gänseleberterrine
Rhabarber, geröstetes Brioche*

26.00

*Lauwarmer Hummer und knuspriger Schweinebauch
gebratener grüner Spargel*

28.00

HAUPTSACHEN

*Ganze Atlantik Seezunge in Butter gebraten
Salzkartoffeln, Blattsalat*

44.00

*Bretonischer Glattbutt und Gamba Carabinero
hausgemachte Erbsentortellini, Champagnersauce*

46.00

*Filet vom Loup de Mer auf der Haut gebraten
Safran-Früblingsgemüse, hausgemachte Bärlauchgnocchi*

39.00**

*Schulter und Rücken vom Limousin Lamm
Ratatouillegemüse, Hartweizen, Jus von jungem Knoblauch*

41.00**

*Rücken vom Schwarzwälder Bauernkalb
erster Spargel, frische Morcheln, Pommes Dauphines*

41.00

** Diese Gerichte servieren wir auch als kleinere Portion mit 3 € Abzug