

DAS GRÖßERE MENÜ

Mariniertes Jacobsmuschelsashimi auf Limettenschaum
mit Zitronenperlen, Avocado und Forellenkaviar

Schwertfisch auf Limettensauce
mit Fenchelsalat und Thaispargel

Kanadischer Hummer
auf Passionsfruchtrisotto im eigenen Sud

Sollinger Rehrücken in Orangen-Pfeffersauce
mit Walnussschupfnudeln und herbstlichem Gemüse

Milchschokoladenmousse
auf Mackenröder Birnenkompott und Schokoladensauce
oder

Erlesene Käse

€ 150,00

DAS KLEINERE MENÜ

Mariniertes Jacobsmuschelsashimi auf Limettenschaum

Schwertfisch auf Limettensauce

Sollinger Rehrücken in Orangen-Pfeffersauce

Milchschokoladenmousse

oder

Erlesene Käse

€ 120,00

UNSER WIRTSHAUS-MENÜ

Reiffenhäuser Rote Bete Scheiben
mit Eichsfelder Trüffeln, Parmesan und Feldsalat

Perlhuhnbrust auf Steinpilzrisotto
mit Portweinsauce und Broccoli

Sorbet des Tages
auf griechischem Joghurt

€ 66,00

VORSPEISEN

Mariniertes Jacbsmuschelsashimi auf Limettenschaum mit Zitronenperlen, Avocado und Forellenkaviar	€ 30,00
Reiffenhäuser Rote Bete Scheiben mit Eichsfelder Trüffeln, Parmesan und Feldsalat	€ 20,00
Bretonische Fischsuppe mit Kürbis, Kernen, Öl und Edelfischen	€ 19,00
Schwertfisch auf Limettensauce mit Fenchelsalat und Thaispargel	€ 25,00
Kanadischer Hummer auf Passionsfruchtrisotto mit eigenem Sud	€ 39,50

HAUPTSPEISEN

Seeteufel aus dem Ofen mit Rote Bete Variation	€ 44,00
Gebratene Dorade Royal mit Zitronenglasur in Spitzpaprikasauce auf Kartoffel-Olivenpüree	€ 40,00
Perlhuhnbrust auf Steinpilzrisotto mit Portweinsauce und Broccoli	€ 38,50
Sollinger Rehrücken in Orangen-Pfeffersauce mit Walnussschupfnudeln und herbstlichem Gemüse	€ 55,00

NACHSPEISEN

Milchschokoladenmousse auf Mackenröder Birnenkompott und Schokoladensauce	€ 15,00
Sorbet des Tages auf griechischem Joghurt	€ 12,50
Erlesene Rohmilchkäse vom Affineur mit Trauben und Feigensenf	€ 19,00

Vegetarier sprechen uns bitte einfach an!
Sollten Sie eine Allergie oder Unverträglichkeit haben,
werden wir entsprechend unseren Möglichkeiten
gern darauf eingehen.

Samstagmittags bieten wir zusätzlich
ein 3-Gang-Überraschungsmenü für 49,00 € pro Person
und ein 4-Gang-Überraschungsmenü für 65,00 € pro Person an,
die allerdings nur tischweise serviert werden!

HAUSGEMACHTE MARMELADEN

200 g Glas 4,00 €