

Exquisiter Start

Consommé von Edelfischen ^{2 3 4 5 10}

Gemüse | Shrimps | Muscheln | Safran 16,5
Pernod | Krabben Tramezzini

Schaumsüppchen von der Bauernente ^{2 3 6 9}

Maronen | Wan Tan | Milchschaum | Kresse 15,8
Apfel Chip | Tramezzini mit Confit



21,9

Tatar vom Fjordlachs ^{2 4 5 7}
Gurke | Rote Bete | Garnele | Kresse
Meerrettich Schnee | Croûton

23,3

Variation von der Bauernente ^{1 3}
Beef Tea von der Ente | geräucherte Brust
Sülze | Feldsalat | Rösti



18,9

Hausgemachte Kürbis Ravioli ^{1 2 6}
Salbei Butter | Kürbiskerne
frittierter Rucola | Grana Padano

Vom Land und aus dem Meer

Dickes Filet vom Kabeljau mit Kräuterkruste ^{2 4 6}

Chorizo Fumet | Granatapfel | Zuckerschoten
Röstzwiebel Kartoffelstampf

30,9

Gebratenes Filet vom Fjordlachs mit Steinpilzkruste ^{1 2 4 6}

Gestovte Steckrüben | Rote Bete
Kartoffelkrapfen

29,9

Gratiniertes Filet vom Steinbeißer mit Walnusskruste ^{1 2 4}

Marinierter Kürbis | Kürbiskerne | Frisée
Kürbis-Graupenrisotto

30,4



Brust & Keule von der Oldenburger Bauern Ente ^{1 2 3 6}

Pflaumen Sauce | karamellisierte Kürbis
gebackener Rotkohl | hausgemachte Spätzle

31,8

Variation vom Landschwein ^{1 2 3 6}

Maultasche | Filet | Bauch | Schulter
Trüffel | Gemüse Püree Variation

30,4

Trilogie vom Lamm ^{1 2 6}

Kräuterjus | Rücken | Braten | Praline
Bohnen Bündchen | Tomate | Gratin

35,7

Wir bitten um Ihr Verständnis, dass wir bei Änderungswünschen 2,00 € berechnen

1. Ei

2. Gluten

3. Sellerie

4. Fisch

5. Krustentiere

6. Milch

7. Senf

8. Sesam

9. Erdnüsse

10. Schalentiere

11. Nüsse

12. Soja

Kulinarische Leichtigkeiten

Feta Käse im Knuspermantel ^{1 2 6}



Zucchini Spaghetti | Tomaten Ragout
Schwarzer Knoblauch Reis

28,9

Tortelloni mit Kürbisfüllung ^{2 9 11}



Asiatische Gemüse Brühe | gedämpfter Wirsing
Frittierter Rucola

26,9

Borkumer Poké Bowl ^{2 7 12}



Cous Cous | Gurke | rote Zwiebeln | Bunte Bete
knackige Blatt- und Wildkräutersalate | Tomate
Cantaloupe-Melone | Kürbiskerne | karamellierte Weintrauben
Karamellisierte Kürbis | blaue Kartoffel Chips
Als Dressing empfehlen wir Sesam-Soja oder Limette-Ingwer

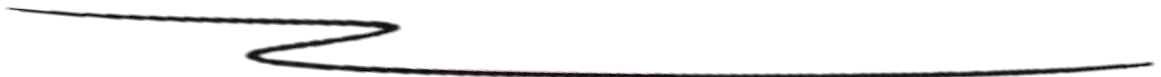
19,4

Borkumer Poké Bowl mit Lachs ⁴

30,1

Borkumer Poké Bowl mit Garnelen ⁵

31,1



Kleiner gemischter Salat

7,5

Verschiedene Blattsalate und wechselndes Dressing

10,8

Caesar Salad ^{1 2 6 7}
Römersalat | Kirschtomaten | Bacon | Croûtons | Parmesan
Caesar Dressing | hausgebackene Foccacia

18,5

Caesar Salad mit Hühnchen

22,4

Caesar Salad mit Garnelen ⁵

Wir bitten um Ihr Verständnis, dass wir bei Änderungswünschen 2,00 € berechnen

1. Ei
2. Gluten

3. Sellerie
4. Fisch

5. Krustentiere
6. Milch

7. Senf
8. Sesam

9. Erdnüsse
10. Schalentiere

11. Nüsse
12. Soja

Der perfekte Abschluss

Schnitte von Bayrisch Creme und Himbeere ^{1 2 6 11}

Biskuite | Orange | Karamell | Sponge | Beeren
Amarettini | Zuckerwatte | Glühwein Eis 16,2

Variation von Sanddorn und Belgischer Schokolade ^{1 2 6 11}

Mousse | Tarte | gratiniertes Eis | Bontje Sopp
Gel | Sponge | Zuckerwatte 16,9

Variation vom hausgemachten Sorbet ^{1 2 11}

Genießen Sie drei Sorten Sorbet mit Gebäck 15,5



möglich

Dessertvariation PALÉE ab 2 Personen ^{1 2 6 11}

17,1 / Person

Verschiedene Leckereien aus unserer Pâtisserie

Crêpe Suzette am Tisch flambiert ab 2 Personen ^{1 2 6 11}

17,5 / Person

Crêpes | Früchte | Salted Macadamia Eis

Käseauswahl aus Österreich ^{1 2 6 7 11}

Birnensenf | Weintrauben | Früchtebrot 12,9

Für Unentschlossene ^{1 2 6 11}

Wahlweise eine Tasse Espresso oder Cappuccino
mit hausgemachten Pralinen und Gebäck 11,5

1. Ei
2. Gluten

3. Sellerie
4. Fisch

5. Krustentiere
6. Milch

7. Senf
8. Sesam

9. Erdnüsse
10. Schalentiere

11. Nüsse
12. Soja