

## **Vorspeisen**

-Tasty starters -

Gemischter Salat

in weißer Balsamicovinaigrette mit Kernen und Croûtons

*Assorted salads in white balsamico vinaigrette with seeds and croûtons*

Als kleine Portion 4,90 € / Als große Portion 8,00 €

Steinpilze & Kichererbse,

Cipolline, geschmorter Romanasalat und gebackene Kräuter

*Porcini & chick pea, onions borettane, braised romaine lettuce and baked herbs*

10,00 €

Gurke & Mango

gebackenes Kalbstatar, Kerbelcreme, Rettich und Senf

*Cucumber & mango, backed veal tatar, chervil dip, radish and mustard*

11,00 €

## **Suppe und Zwischengänge**

-Soup and intermediate Courses-

Geeiste Cantaloupmelonensuppe mit Estragon und knuspriger Garnele

*Iced soup of cantaloupe, tarragon and crispy prawn*

8,00 €

Kartoffel-Majoransuppe mit confiertem Spanferkelbäckchen

*Potatoes-marjoram soup with confited cheek of suckling pork*

8,00 €

Jakobsmuscheln in Schnittlauchschaum

auf Kartoffel-Röstzwiebelstampf

*Scallops in chive foam with mashed potatoes and fried onions*

14,00 €

Gebratenes Gemüse aus dem Wok

in Kokos-Currysauce mit Cashewkernen und Basmatireis

*Fried vegetables from the wok, coconut-curry-sauce, cashew nuts and basmati rice*

Als kleine Portion 13,00 € / Als Hauptgang 19,00 €

Extra Garnelen zum Gemüse aus dem Wok 8,00 €

## **Fisch und Meeresfrüchte**

*-Sea Breezes-*

Gebratenes Lachsfilet in Parmesanschaum  
mit Tomatenchutney auf Spinat und Kräuterrisotto

*Fried salmon in parmesan foam, with tomatochutney, spinach and herbel risotto*

22,00 €

Gebratener Adlerfisch in Rieslingsauce  
auf geschmortem Fenchel mit Lauch und Artischockenpüree

*Fried meagre fillet in Riesling foam, braised fennel, cheek and creamy artichoke*

26,00 €

## **Fleisch**

*-From the Countryside -*

Maispoulardenbrust in Pfifferlingjus  
mit Navetten und grünen Bohnenkernen auf Aubergine

*Breast of corn fed chicken with chanterrellessauce, navette, green beans and eggplant*

22,00 €

Wiener Schnitzel  
mit Bratkartoffeln und Gurkensalat

*Escallop „Vienna style“ with fried potatoes and cucumber-salad*

Kleine Portion 19,00 € / Als Hauptgang 24,00 €

Stormarner Hirschrücken in Lavendeljus  
auf Wirsing und Pfirsich mit Süßmaispüree

*Local venison in lavender sauce,  
Savoy and peach with sweet corn puree*

30,00 €

## „le Marron“ - Menü

Steinpilze & Kichererbse

Cipolline, geschmorter Romanasalat und gebackene Kräuter

*Porcini & chick pea, onions borettane, braised romaine lettuce and baked herbs*

\*\*\*

Cantaloupmelone & Estragon

geeiste Suppe, Limette und knuspriger Garnele

*Iced soup of cantaloupe, tarragon and crispy prawn*

\*\*\*

Jakobsmuschel & Schnittlauch

Kartoffel, Röstzwiebel und Kräutersalat

*Scallop & chive*

*Potato, crunchy onion and herbel salad*

\*\*\*

Hirsch & Pfirsich

Lavendeljus, Wirsing und Süßmais

*Local venison & peach*

*Lavenderjus, savoy and sweet corn puree*

\*\*\*

Brombeere & Joghurt

Müsli, Törtchen und Pistazieneis

*Blackberry & yogurt*

*Cereal, cake and pistachio ice cream*

Als 3-Gang-Menü ohne Jakobsmuschel und Melonensuppe

47 €

Als 4-Gang-Menü ohne Jakobsmuschel

55 €

Als 5-Gang-Menü

69 €

## „le Marron“ - Vegetarisch

### Steinpilze & Kichererbse

Cipolline, geschmorter Romanasalat und gebackene Kräuter

*Porcini & chick pea, onions borettane, braised romaine lettuce and baked herbs*

\*\*\*

### Risotto & Tomate

Parmesanschaum, Artischocke, Spinat und grüne Bohnenkerne

*Risotto & tomato*

*Parmesan foam, artichoke, spinach and green beans*

\*\*\*

### Brombeere & Joghurt

Müsli, Törtchen und Pistazieneis

*Blackberry & yogurt, cereal, cake and pistachio ice cream*

Als 3 - Gang-Menü

33 €

*Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften.*

*Es gibt darüber hinaus noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder –Unverträglichkeiten auslösen können. Bitte fragen Sie unsere Mitarbeiter nach unserer Allergientabelle. Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind.*

*Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden!*

**Dessert**  
*-Temptations-*

Zwetschgenröster mit Vanillesauce und Stracciatellaeis  
*Stewed plums with vanilla sauce and stracciatella ice cream*

7,50 €

Brombeere & Joghurt  
Müsli, Törtchen und Pistazieneis  
*Blackberry & yogurt, cereal, cake and pistachio ice cream*

10,00 €

Aprikose & Quark  
Knödel, Vanilleeis, Creme und Minzpesto  
*Apricot & curd, dumpling, vanilla ice cream, cream and menta pesto*

9,00 €

**Unsere Eissorten:**

Vanille  
Schokolade  
Walnuss  
Stracciatella  
Salzkaramell  
Mascarpone Orange  
Malaga

**Unsere Sorbets:**

Erdbeer  
Mango  
Zitrone  
Orange

Wir wünschen einen guten Appetit!  
*Enjoy your meal.*