

## 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 €

Rhabarber & Ziegenkäse

Sauerampfer, Pfeffer und Brioche

*Rhubarb and Goatcheese with garden sorrel, pepper and brioche*

9,00 €

Cobia & Spitzkohl

Zitrone, Macadamia, Radieschen und Erbsen

*Cobia & young cabbage, lemon, macadamia, raddish and pea*

10,00 €

## Suppe und Zwischengänge

-Soup and intermediate Courses-

Kartoffel Majoransuppe mit Croûtons und Kürbiskernen

*Potatoes-marjoram soup with croutons and pumpkinseed*

6,00 €

Rote Betesuppe mit Meerrettich, Apfel und marinierten Nordseekrabben

*Soup of beetroot with horse raddish, apple and north sea shrimps*

8,00 €

Bärlauchrisotto in Parmesanschaum

mit confierten Tomaten und gebratenen Schalotten

*Ramsonrisotto in parmesanfoam with marinated tomatos and fried shallots*

12,00 €

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-*

Pochierte Forellenröllchen in Muschelschaum  
auf jungem Lauch mit Stangensellerie und Erbsenpüree

*Poched trout in muscle foam with young leek, perennial celery and mashed peas*

20,00 €

Gebratener Steinbutt in Petersilienschaum  
auf Queller Tomatengemüse mit Oliven und Zwiebelquiche

*Fried turbot in parsley foam with passe pierre tomato vegetables, olives and onion quiches*

30,00 €

## **Fleisch**

*-From the Countryside -*

Geschmorte Rinderschulter in Cassisjus  
Perlzwiebeln, Kohlrabi und Kartoffel Röstzwiebelstampf

*Braised shoulder of beef in cassis jus with pearl onion, kohlrabi and potato roasted onion puree*

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 €

Rücken und Schulter vom Salzwiesenschlamm  
mit Mangold und Sellerie auf Bärlauchpüree  
*Back and braised shoulder of lamb, chard with celery and ramson puree*

29,00 €

## „le Marron“ - Menü

Rhabarber & Ziegenkäse  
Sauerampfer, Pfeffer und Brioche

*Rhubarb and Goatcheese with garden sorrel, pepper and brioche*

\*\*\*

Rote Bete & Nordseekrabben  
Suppe, Apfel und Meerrettich

*Soup of beetroot with horse radish, apple and north sea shrimps*

\*\*\*

Forelle & Muschel  
Junger Lauch, Stangensellerie und Erbse

*Poched trout in muscle foam with young leek, perennial celery and mashed peas*

\*\*\*

Rücken & Schulter vom Salzwiesenslamm  
Mangold, Sellerie und Bärlauchpüree

*Back and braised shoulder of lamb, chard with celery and ramson puree*

\*\*\*

Kalamansi & weiße Schokolade  
Törtchen, Creme, Erdnuss und weißes Schokoladeneis

*Kalamansi & white chocolate  
cake, cream, peanut and white chocolate ice cream*

Als 3-Gang-Menü ohne Forelle und Rote Betesuppe

44 €

Als 4-Gang-Menü ohne Forelle

51 €

Als 5-Gang-Menü

65 €

## „le Marron“ - Vegetarisch

Rhabarber & Ziegenkäse

Sauerampfer, Pfeffer und Brioche

*Rhubarb and Goatcheese with garden sorrel, pepper and brioche*

\*\*\*

Bärlauch & Parmesan

Risotto, confierte Tomate und gebratene Schalotten

*Ramson & parmesan*

*Risotto, marinated tomato and fried shallots*

\*\*\*

Kalamansi & weiße Schokolade

Törtchen, Creme, Erdnuss und weißes Schokoladeneis

*Kalamansi & white chocolate, cake, cream, peanut and white chocolate 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 Allergentabelle. 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-*

Zweierlei Mousse au Chocolate mit marinierten Beeren  
*White and dark chocolate cream with berry compote*

7,50 €

Kalamansi & weiße Schokolade  
Törtchen, Creme, Erdnuss und weißes Schokoladeneis  
*Kalamansi & white chocolate, cake, cream, peanut and white chocolate ice cream*

9,00 €

Rhabarber & Joghurt  
Mousse, Kompott, Tarte und Zitronensorbet  
*Rhubarb & yogurt, mousse, compote, tarte and lemon sorbet*

10,00 €

**Unsere Eissorten:**

Vanille  
Schokolade  
Walnuss  
Stracciatella  
Salzkaramell  
Mascarpone Orange  
Malaga

**Unsere Sorbets:**

Erdbeer  
Mango  
Zitrone  
Orange

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