

## „le Marron“ - Menü

Lachs & Sternanis  
Chicorée, Kerbelcreme, Grapefruit und Kresse  
*Salmon & star anise*  
*Chicory, grapefruit, garden cress and chervil*

\*\*\*

Sellerie & Apfel  
Suppe, Trüffel, Granny Smith und Jakobsmuschel  
*Celarysoup*  
*Green apple, truffle, scallop*

\*\*\*

Zander & Meerrettich  
Rote Bete, Kürbis, Kerne und Schnittlauch  
*Pike & Horse Raddish*  
*Red root, pumpkin, seed and chives*

\*\*\*

Stormarner Hirschrücken & Cranberry  
Glühweinschalotten, Rosenkohl und Maronenpüree  
*Back of regional venison*  
*Cranberry, mulled wineshallots, Brussel sprouts and mashed chestnut*

\*\*\*

Lebkuchen & Zimt  
Ganache, Walnuß, Blutorange und Zimteis  
*Gingerbread & Cinnemon*  
*Ganache, walnut, blood orange and cinnemon ice - cream*

Als 5-Gang-Menü 75 €

Als 4-Gang-Menü Zander 59 €

Als 3-Gang-Menü ohne Zander und Lachs 49 €

## Vorspeise

*-Tasty starters -*

Gebackener Ziegenkäse  
Mangochutney mit Kaiserschoten und Kräutersalat

*Baked goat cheese  
Mango, snow peas and herb salad*

9 €

Mit Sternanis gebeizter Lachs  
Geschmorter Chicorée auf Kerbelcreme mit Grapefruit und Kresse

*Salmon & star anise  
Chicory, Grapefruit, garden cress and chervil*

10 €

## Suppe und Zwischengänge

*-Soup and intermediate Courses-*

Getrüffelte Selleriesuppe  
Granny Smith und Jakobsmuschel

*celarysoup  
Green apple, truffle, scallop*

10 €

Gebratener Zander in Meerrettichsauce  
Rote Bete mit Kürbis auf Kürbiskernkrokant und Schnittlauch

*Pike & Horse Raddish  
Red root, pumpkin, seed and chives*

16 €

## **Fisch und Meeresfrüchte**

*-Sea Breezes-*

Gebratener Kabeljau  
Ingwersauce auf Spitzkohl mit Dörraprikosen und gebackenen Thymiankrapfen

*Fried Cod in gingersauce,  
Cabbage, dried apricots and deep fried potato - thymdumplings*

23 €

Gebratenes Filet vom Heilbutt  
Wermutsauce auf Champagnerkraut mit Apfel und Kartoffelmousseline

*Fried white halibut in vermouthsauce  
Champagnecabbage, apple and potatomousseline*

27 €

## **Fleisch**

*-From the Countryside -*

Holsteiner Grünkohl  
Kasseler, Schweinebäckchen und Holsteiner Rauchwurst  
Süße Kartoffeln

*Regional kale  
Smoked neck, belly and sausage of pork  
Sugar potatos*

19 €

Brust und Keule von der Hafermastgans  
Beifussjus mit Bratapfel auf Rotkohl und geschmelztem Kartoffelknödel

*Breast and leg of goose  
Mugwortsauce, stuffed apple, red cabbage and glazed potatodumpling*

28 €

Rosa gebratener Rücken vom Stormarner Hirsch  
Cranberry mit Glühweinschalotten auf Rosenkohl und Maronenpüree

*Back of regional venison  
Cranberry, mulled wineshallots, Brussel sprouts and mashed chestnut*

29 €

## „le Marron“ - Klassiker

### Feldsalat in Kartoffeldressing mit Kürbis und Croûtons

*Lamb's lettuce with potato dressing, pumpkin and croûtons*

8 €

### Gänseconsommes mit kleinem Gemüse

*Soup of goose root with small vegetables*

8 €

### Gebratenes Gemüse aus dem Wok in Kokos – Currysauce mit Cashewkernen und Basmatireis

*Fried vegetables from the wok, coconut – currysauce  
cashewnuts and basmati rice*

Als kleine Portion

15 €

Als Hauptgang

19 €

### Wiener Schnitzel mit Bratkartoffeln und Gurkensalat

*Escallop „vienna style“ with fried potatoes and cucumbersalad*

Als kleine Portion

20 €

Als Hauptgang

24 €

### Zweierlei Mousse au Chocolate mit marinierten Beeren

*White and dark chocolatecream with marinated berries*

8 €

*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-*

Spekulatius & Kirsche  
Marzipaneis, Schnitte, Kompott und Crumble

*Spekulatius & cherry  
Marzipan ice – cream, cake, compote and crumble*

9 €

Lebkuchen & Zimt  
Ganache, Walnuß, Blutorange und Zimteis

*Gingerbread & Cinnamon  
Ganache, walnut, blood orange and cinnamon ice - cream*

10 €

Unsere Eissorten:

Vanille

Schokolade

Walnuss

Stracciatella

Marzipaneis

Zimteis

Salz-Karamel

Unsere Sorbets:

Erdbeer

Mango

Zitrone

Orange

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