



## **Abendkarte**

### **Vorspeisen**

#### **Topinambur Suppe**

mit Nordseekrabben und Dill-Öl

€ 11,80

#### **Gebackener Kuh Käse**

mit mariniertem Rucola und Paprika-Tomaten Chutney

€ 11,50

#### **Tatar vom Fjordlachs**

Hausgebeizt, Saiblings Kaviar, Baby-Spinat und Wasabicreme

€ 13,80

#### **Carpaccio vom Rinderfilet**

mit Grana Padano und Basilikum-Öl

dazu Krustenbrot

€ 15,50

### **Hauptgerichte**

#### **Sanft gegarte Maispouarden Brust**

Auf Blumenkohlcreme, gebratene Polenta

und Spinat-Schaum

€ 23,80

#### **Rosa Lammrücken**

mit Kräuterkruste, gefüllte Spitzparika mit Käsecreme,

Basilikumpüree und Jus

€ 33,50

(k=Konservierungsstoffe, Antioxidantien)



**Entrecote 250g.**

mit grünem Spargel, Drillinge und Barbecue Sauce

€ 29,50

**Sanft gegarter Nordsee Schellfisch**

Auf Schmorgurken, Meerrettich Püree,

Zitronengras-Schaum und Krabben

€ 26,70

**Nordsee Seezunge**

mit gestovten Spinat-Kartoffel und brauner Butter-Espuma

€ 44,90

**Dessert**

**Dreierlei „Süße Verführung“**

Wechselndes Dessert

€ 9,50

**Oreo-Frischkäse Praline**

mit Bananen-Gurken Sorbet

€ 9,80

**Kokosparfait**

mit marinierter Ananas und Tonkabohnen-Ganache

€ 10,50