

STARTER

KIELER LACHSFORELLE GEBEIZT CRÈME FRÂICHE SAIBLINGSKAVIAR BLINIS MIT PRUNIER OSIETRA KAVIAR MARIO LAABS SELECTION	17 32
ZIEGENKÄSENOUGAT ROTE BETE CARPACCIO ENDIVIEN SALAT SONNEBLUMENKERNE BLUTORANGE	18
MARKERUPER GÄNSELEBER MOUSSE & ENTEN CONFIT PORTWEINGELEE EINGELEGTE GRIOTTES KIRSCHEN	25
LIMFJORD AUSTER APFEL-SCHALOTTEN VINAIGRETTE CHESTERBROT & ZITRONE STÜCK	6
SELLERIECREME SUPPE SCHNITTLAUCH MIT SCHWARZEM TRÜFFEL	12 19
CAVIARHOUSE & PRUNIER „OSCIETRE“CAVIAR – SELECTION BY MARIO LAABS 15g Dose 30g Dose	38 55

MAIN COURSE

GESCHMORTES KALBSBÄCKCHEN MAISCREME SCHWARZWURZEL PORTWEIN SCHALOTTEN GRÜNKOHL	36
AGNOLOTTI GEFÜLLT MIT RICOTTA & COMTE GEBACKENE PAPRIKA SALBEI-ZITRONEN BUTTERSCHAUM	22
GEGRILLTER SEETEUFEL KRUSTENTIER BISQUE SCHWARZER KNOBLAUCH GRAUPEN BABY GEMÜSE	35
GEBRATENE MAISHÄHNCHENBRUST AM KNOCHEN SCHNÜSCH SAUCE MIESMUSCHELN KRÄUTERSEITLING KNÖDEL	29

CLASSIC

SEAFOOD ETAGERE LOBSTER ROLL KNOBLAUCH GARNELEN AUSTERN NORDSEEKRABBen COCKTAIL SCHNECKEN TABASCO KNOBLAUCHÖL ZITRONE & FIENKOST S AIOLI IM GLAS VORSPEISE FÜR 2 PERSONEN VOR / HAUPTSPEISE FÜR 4 /2 PERSON	77 139
400g RINDERFILET WELLINGTON SAUCE BEARNAISE SAUCE CUMBERLAND KALBS JUS KARTOFFELGRATIN BOHNEN CASSOULET – FÜR 2 PERSONEN – 45 MIN WARTEZEIT PREIS PRO PERSON	45

DESSERT

VANILLE CRÈME BRÛLÉE APFEL KOMPOTT SAUERRAHM EIS	12
KÄSEAUWAHL VOM HOF BACKENHOLZ HANFKNÄCKEBROT TRAUBENSENF	18
SCHOKOLADEN CREMEUX MANDARINEN GEL KARAMELLISIERTER HASELNUSS KARDAMOM EIS	14