

Unser Romantik-Menü im Februar 2019

Amuse Gueule

* * *

Heiß geräuchertes Skreifilet

marinierter Rübstiel / Crème Brûlée von weißem Wintergemüse
Hot smoked codfilet / marinated rapini / white winter vegetable Crème Brûlée

* * *

Creemesuppe von Schwarzwurzel

Forellen-Safranstrudel / geräucherte Heringsperlen
Creemesoup of black salsify / trout-saffron swirl / smoked herring caviar

* * *

Mignons vom Hirschfilet unter einer Trüffelhaube

Spätburgundersauce / Flower Sprouts
Meerrettich-Steckrübenstern / Blätterteig-Kartoffelstrudel
Mignon of deer filet / truffle / pinot noir sauce / flower sprouts / horse radish / turnip / potatoe flaky pastry

* * *

Aromatische Conference-Birne

Litschi / Karamell / Thymian
Conference pear / lychee / caramel / thyme

* * *

Espresso

feine Praline
Espresso / fine praline

Komplett-Menü

Complete menu
60,00 €

Ohne Vorspeise

Without appetizer
52,00 €

Gern können Sie die Gänge des Menüs auch einzeln bestellen.
You are able to order our courses separately.

Spezialitäten im Februar 2019

Vorspeise

Pastrami vom heimischen Rotwild

Topinambur / Grünkohlpesto / Hagebutte
Pastrami of deer / topinambour / kale pesto / rosehip
13,50 €

Suppe

Winterliche Vitaminessenz von Roter Beete

Ingwer / Orange / Nocken von Weichweizengrieß
Essence of beetroot / ginger / orange / wheatlet
9,50 €

Spezialitäten im Februar 2019

Hauptgänge

Würziges Rinderzungen-Ragout in Rotweinsauce

Champignonköpfe / Saucischnen / geröstete, rote Zwiebeln
hausgemachte Trüffelspätzle / verschiedene Salate

Ragout of beef tongue / red wine sauce / mushrooms / small sausage / fried red onions / truffle spaetzle / salad
19,00 €

Gefüllte französische Hähnchenbrust mit Rucola und Tomate

Salbei-Rahmsauce / bunte Markt-Gemüseperlen / gefüllter Nudeldreispitz

Chicken breast filled with rocket and tomatoe / sage cream sauce / vegetable pearls / filled noodle tricorn
23,50 €

Filet-Medaillons vom Landschwein aus der Emilia Romagna

überbacken mit Grana Padano

Tomaten-Olivenragout / Gemüsequiche / abgeschmolzene Kartoffel-Cannelloni

Pork filet medallions / scalloped with Grand Padano / tomato olive ragout / vegetable quiche / potato cannelloni
25,50 €

Gulasch vom Heide-Wildschaf in kräftiger Sauce

Harzer Kräuter / Perlzwiebeln / dicke Bohnenkerne

Pfifferlings-Brezelknödel / Feldsalat in Vinaigrette / Speckcroûtons

Sheep goulash / herbs of the Harz / pearl onions / beans / chanterelle pretzel dumpling / lamb's lettuce / bacon croutons
27,50 €

Gebratener Spieß von Seeteufel, Lachs und Steinbutt

Pancetta / milder Saiblingskaviar / sahniges Artischockenragout / Bandnudeln „Tricolor“

Fried spit of monkfish, salmon and white halibut / pancetta / char caviar / ragout of artichoke / tagliatelle tricolor
35,50 €

Dessert

Aroniabeeren-Mousse

hausgemachter Baumkuchen / Espresso / Vanille

Chokeberry mousse / homemade baumkuchen / espresso / vanilla
11,50 €

Unser kleiner Abschluss

Cupcake des Monats

aromatischer Espresso

Cupcake of the month / aromatic espresso
7,50 €

Käse

Trilogie von französischem Camembert

Blaubeersenf

Trilogy of French Camembert / blueberry mustard
10,50 €