

Take Away

Vorspeisen

**Parmesansüppchen vom 24 Monate
gereiften Parmesanlaib
Gratinierte Jakobsmuschel |
Krustentierreduktion | Serranoschinken**
10,90

**Gambas "Spanische Art"
pikanter Olivenöl-Sherry Sud | Knoblauch**
11,90

Hauptspeisen

**Wiener Schnitzel im Butterschmalz Gold
Braun gebraten mit Rahmwirsing
Handgerührte Preiselbeeren |
Wildkräutersalat | Hausgemachte
Käsespätzle**
28,40

**Eifler Hirschrücken medium rare gebraten
Vacherin Mont d' Or Sauce | Waldpilzragout |
Mini Kräutersaitlinge | Lauch |
Hausgemachte Pilz Tortelloni**
31,00

Menü (12.01.-18.01.)

**Hausgeräucherte französische Entenbrust
Gedörrte Pflaume | Rosenkohlblätter |
Ricotta | Gold Navetten | Maronen-
Kakaocreme**

**Gebratene Scheibe von der Ochsenbacke
Baby Pak Choi | Variation vom Sellerie |
Schwarze Walnuss**

**Dolce Schokoladen Mousse
Maracuja | Haselnussküchlein**

38,90

Exklusiv

Nur auf Vorbestellung (2 Tage)

**16 Stunden sanft geschmorte Kalbsstelze
Jus | Mini Kräutersaitlinge | Wilder Brokkoli |
getrüffeltes Selleriepüree
Für 3 Personen (ca. 2,2 Kg)**
99,00

**Chateaubriand von der Baskischen Milchkuh
Sauce Bernaise | Serranobohnen |
gerösteter Topinambur | Tropea Zwiebeln |
Kartoffelgratin
Für 2 Personen (ca. 550gr.)**
84,00

**Ganze Oldenburger Ente „Orientalisch“
Vadavvanjus | Äpfel | Ras el hanout |
gerösteter Blumenkohl | Salzzitrone |
Couscous
Für 2 Personen**
89,00

Natürlich könnt Ihr auch euren Lieblingswein Zuhause genießen,
schaut einfach auf unsere Weinhandelsliste und bestellt den Wein mit.

Alle Preise in Euro