

Vorspeisen

-48h Porkbelly-

langsam geschmorter Schweinebauch mit asiatischer BBQ Glasur
gebratene Wassermelone / Miso Schmand / Römersalat / frittierte Kartoffel
€ 12

Frisch gerollte California Sushi mit cremigem Flußkrebstatar und Lachs
€ 10

Frisch gerollte California Sushi mit gebackener Tempura Garnele
€ 12

Gebeizter Nori-Lachs
Avocadocrème / gebackener Sushireis / Chili-Tomaten-Gel
€ 11

Tataki vom gegrillten Flanksteak
Limetten-Chilidressing / Papaya-Erdnuss-Salat
€ 15

Suppen

Weißer Tomatensuppe
mit Lachstatar
€ 8

Thailändische Bouillabaisse
Kokosmilch / gebratene Edelfische / Grünschalmuschel / Garnele
€ 10

Hauptgang

Fisch

Gebackene Riesengarnelen im Tempurateig
Rotes Kürbis-Kokosmilch-Curry
Cranberries / Nüsse / Frühlingslauch
als Vorspeise € 14
als Hauptgang € 25

Lachs Label Rouge
gebraten mit Sesam-Kalbsjus-Glasur
Wokgemüse / Trompetenpilz-Sud / Süsskartoffelragout
€ 24

Gebratenes Filet vom Dorsch
Banane / Brokkoli / Nüsse / gelbes Thaicurry
Braune Butter-Schalotten-Kartoffelpüree
€ 23

Gebratenes Zanderfilet
cremigies Kalbshaxen-Risotto / Chorizo / Baby-Kohlblätter
€ 24

Fleisch

Halbe knusprige Flugente
Wokgemüse / Erdnuss Sauce / Basmatireis
€ 23

oder...

...mit Rotkohl und Klößen
€ 23

Rumpsteak 300g vom US Beef
Honig-Nuss-Kruste / Shiitake / Paksoi / Ingwer-Jus
getrüffelte Selleriecreme
€ 35

Beilagen Portion Killer Garlic Fries € 3

Ribeye Steak 300g vom US Beef
Wilder Brokkoli / Cashew Nüsse / Oystersauce
Süßkartoffel Pommes Frites
€ 35

Wiener Kalbschnitzel
mit Bratkartoffeln und feinem Gemüse
€ 23

Fehmaraner Rehgulasch
Mairübchen/ Kirschen / Schupfnudeln
€ 21

Salate

Caesar Salat

Feiner Römersalat mit Parmesan / gebratenen Hähnchenstreifen
Croutons/ Kirschtomaten

Vorspeise € 9 / Hauptgang € 17

California Salat

Feiner Römersalat mit fruchtigem Curry Dressing
Friesisch Blue Käse / Taco Chips / Erdnüsse
Frühlingslauch / gebackene Papaya

Vorspeise € 8 / Hauptgang € 16

Vegetarisch

Hausgemachte Ravioli mit Erbsen-Minz Creme gefüllt
weiße Tomaten Soße

€ 18

Vegan

Rotes Kürbis-Kokosmilch-Curry
Cranberries / Nüsse / Frühlingslauch/ Reis

€ 15

Dessert

Mascarpone Crème / Pfirsich
Bretonischer Crumble / Basilikum Sorbet
€ 7

Warme Griesbällchen
geröstete Nüsse / wilde Heidelbeeren / Honig-Milch / Heidelbeer-Vanilleeis
€ 8

Warmes Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern
warme Schokoladen-Ingwer Sauce / Mango Ragout / Kokos Eis
€ 8

Margaretenhof-Quitten Crème brûlée mit Nougat Eis
€ 7

Käseauswahl mit Traubensenf und hausgebackenem Früchtebrot
€ 10

Dessertwein

2016 Scheurebe Auslese, Saulheimer Schlossberg, Weingut Thörle,
Rheinhessen
5cl € 7 0,1l € 12

2015 Moscato d'Asti, Mario Pelassa, Piemont, Italien
0,1l € 7

Das besondere Sorbet -hausgemacht-

Basilikum legendär Süßer Ingwer
Weiße Schokolade Apfel-Quitte Joghurt Beere pur!

Das besondere Eis -hausgemacht-

Zitronengras-Butter-Eis Schokolade Haselnuss
Pandanus Eis Milchschnitte-Eis Vanille Erdbeer-Butter-Eis
Ahornhonig-Eis Kokos-Eis Rhabarber-Eis

€ 2,80 / Kugel Portion Sahne € 0,80