

# Essen

## Vorspeise

### Curry Kokos Suppe

mit Hausgemachtem Steinofen Baguette

12,90€

### Datteln im Speckmantel

mit Ajoli und Brot

11,90€

### Beluga Kaviar

mit einem Glas Weißwein des Hauses serviert

17,90€

## Hauptgang

### Fjordlachsfilet

mit Chorizo Schuppen auf Selleriepüree und Apfel-Calvados Schaum

22,90€

### Saltimbocca vom Kabeljaufilet

im Mantel von Salbei und Serransoschinken an Ragout  
von Kirschtomaten und Pesto Tagliatelle

22,90€

### Gegrilltes Steak vom handgeangelten Thunfisch

an buntem Tomatensalat, Basilikumpesto und Tempura-Zwiebeln,  
dazu reichen wir Küstenkartoffeln

32,90€

### Rosa gebratenes Lammrückenfilet

mit einer Senf-Kräuterkruste an Thymianjus,  
provenzalischem Gemüse und Kartoffelgratin

22,90€

### Steinpilz Risotto

mit französischem Parmesanflocken

21,90€

## Dessert

### Hausgemachtes Tiramisu

mit Sahne

6,90€

### Vanille Eis

mit heißer Schokoladensoße und Sahne

4,30€

### Rote Grütze

mit Vanillesoße

4,80€

Mary

# Getränke

## Weißwein

### Waalem Kul

ein komplexer Wein mit exotischen Aromen und kräftigem

Nachgeschmack

Glas (0,1l) 3,40€

Flasche (0,75l) 25,20€

### Fering Dringer

Helle Farbe mit aromatischer Kombination aus Zitrusfrüchten und Blüten

Glas (0,1l) 3,40€

Flasche (0,75l) 25,20€

## Roséwein

### Bimmerle Rosé No. 1

Feinfruchtig, elegant und zart präsentiert er sich mit einer sehr dezenten Säure und einem frischen, leichten Geschmack.

Glas (0,1l) 3,40€

Flasche (0,75l) 25,20€

### Harteneck Emilia Rosé

Ein Wein mit einer leuchtenden Rosefarbe, frischen Aromen von Rosen und Gardenien, fruchtig im Geschmack mit Tönen von Honig und Karamell

Glas (0,1l) 3,30€

Flasche (0,75l) 19,50€

## Alkoholfrei

### Hausgemachte Limonaden

Klein (0,25l) 3,40€

Groß (0,5l) 4,20€

### Wasser

Klein (0,5l) 2,80€

Groß (0,75l) 5,20€

## Warme Getränke

Kakao 3,00€

Tee 2,40€

Kaffee Spezialitäten 2,80€

Mary