

## Geschmackserlebnisse

im Sommer

**DIE ERSTE**

### **... Start ...** –Kalte Vorspeisen–

Salat mit Wildkräutern & Blüten,  
Gartengemüse  
und Rosen- Himbeer- Dressing  
**10€**

Gekrätertes Carpaccio vom Barsch  
mit essbarem Blumenstrauss,  
Kirschtomaten und Tomatendressing  
**12€**

### **... gut gelöffelt ...** –Suppen–

Schaumsuppe von Pfifferlingen  
mit Klösschen und Crôutons  
**11€**

Cappuccino vom Reh  
**9€**

...geniessen mit MeeresBlick...

### **... zwischendurch ...** –Zwischengericht–

Kalbszunge im Kräutermantel  
mit getrüffelter Jus  
und gedünstetem Kohlrabi  
**15€**

**als Hauptgericht 27€**



**... Blick zur See ...**  
- Hauptgericht Fisch -

Filet vom Steinbutt  
mit Pfifferlingen in Rahm  
und unseren Kartoffelnudeln  
**29€**

**... aus der Pfanne ...**  
-Hauptgericht Fleisch-

Geschmortes Rinderbäckchen  
mit Burgunderjus,  
gebratenem grünen Spargel  
und Rosmarinkartoffeln  
**28€**

**... der süsse Abschluss ...**  
-Desserts-

Stachelbeer- Tarte  
mit süßem Eischnee gratiniert  
und Lavendelblütenparfait  
**10€**

Käse & selbstgemachte Gelees  
**12€**

**Feinschmeckermenü**

-Die Gerichte sind ebenfalls einzeln bestellbar.-

Flusskrebroulade im Spinatmantel  
mit Wildkräutern & Blüten,  
Zitronenthymian- Dressing

**13€**

\*\*\*

Schaumsüppchen von Zuckerschoten  
mit Karottenstroh

**9€**

\*\*\*

Sankt- Jacobs- Muschel  
im Artischockenboden gratiniert  
mit Wermutschaum und Bärlauchrisotto

**15€**

\*\*\*

Boddenzander auf der Haut gebraten  
mit Kräuterspinat

**25€**

\*\*\*

Sorbet

**3€**

\*\*\*

Rehrücken -rosa gebraten-  
mit Portweinsauce, Kräutersaitlingen  
und Maronen- Semmelknödeln

**30€**

\*\*\*

Ziegenfrischkäse mit Wildrosenblüten  
und Apfel- Sanddorngelee

**7€**

\*\*\*

Pfirsich- Vanille- Kompott  
mit marinierten Erdbeeren  
und Weinschaumeis

**10€**

**8 Gänge 85€**

**7 Gänge 75€**

**6 Gänge 70€**

**5 Gänge 60€**

**4 Gänge 55€**