

Menü

Gebratene Garnelen, Ingwer Curry Sud, Zitronengras,
Mango & feines Gemüse 18,00

Gebratenes Filet vom Skrei – Winterkabeljau, Krustentiersoße,
Spinat & Risotto 29,00

oder

Ragout vom Hirsch, Wirsing a la Creme,
Preiselbeer – Birne & Kartoffelkloß 29,00

Geeister Cappuccino mit Kirschwassersahne 9,50

3 – Gang Menü 45,50

Gerichte aus dem Menü können auch a la Carte bestellt werden

Vorspeise

Thunfisch Sashimi, Rotkohl – Ingwer Salat, Sesam Mayonnaise & Sushireis	18,00
Grünkohlsalat mit Walnüssen, Birne, Rote Beete & Granatapfel	14,00
Krosser Schweinebauch, Erbsenpüree, Portweinzwiebel, asiatischer Salat	17,00
Rote Beete Suppe mit Apfel, Ingwer & Meerrettich	12,50

Hauptgang

Rotes Thai Curry mit Gemüse & Jasmin Reis vegetarisch	19,00
mit Poularde oder Garnele	24,50
Pasta mit Blumenkohl, Ei, Knoblauch, Semmelbrösel & Parmesan	15,50
Spaghetti aglio olio e Peperoncino vegetarisch	11,50
mit Rindfleisch oder Garnele	21,50
Krosses Stubenküken (ausgelöst), Daniel's Jägersoße, feine Nudeln & Salat	24,50
Wiener Schnitzel mit Bratkartoffeln & Gurkensalat	28,00
Gebratener Oktopus, Chorizo, Mojosoße, kanarische Kartoffeln & Pimientos de Padron	31,00
Senfrostbraten vom irischen Rinderfilet (med-rare), Vacherin – Kartoffelgratin & Salat	35,00

Desserts

Geeister Cappuccino mit Kirschwassersahne	9,50
Hausgemachtes Eis/Sorbet per Stück	4,00
Obst Crumble mit Vanilleeis	10,50
Käsevariation (3 Stück), Feigensenf & Früchtebrot	12,00