

Chef's Table Menü für den ganzen Tisch

„gegessen wird was auf den Tisch kommt“

Nur Schnuppern 4 Gänge 20,-

Netter Abend 7 Gänge 35,-

Ich bin neu - gierig 10 Gänge 50,-

Suppen

Schwarzwurzelschaumsuppe mit Blutwurstchips & ABB Senf		5,00
Hühnersuppe	gr. Portion 11,50	6,50
„Boston Clam Chowder“ (Muschel-Kartoffel-Suppe)	gr. Portion 15,50	8,50

Vorspeisen & kalte Gerichte

Freemann Salat Honig Ingwer Dressing		8,20
Geräucherte Gänsebrust mit Portwein Zwetschgen & Feldsalat		13,50
Gratinierter Ziegenkäse mit Blattsalat, gebr. Kürbisscheiben, Walnüssen & Beerenvinaigrette		13,50
Gebratener Rehrücken mit Fenchel- Blutorangensalat & Sauerkirschengelee		16,50
Zweierlei vom Lachs Tatar & gebeizt mit Meerrettich Mousse und Gurkengelée		14,50
Rinder Carpaccio, Rucola & Parmesan mit Spaghetti Arrabiata+	6,50	14,50
Vitello Tonnato andersrum (1/2 roher Thunfisch, Kalbsfleisch, etc.)		15,50
Variation vom Octopus		15,50
Rindertatar mit kleinem Salat	gr. Portion 19,90	14,00
Rindertatar „allez retour“ mit getrüffeltem Landhaus Pommes	gr. Portion 23,50	17,50

Fleischlos schön

Rosmarinpolenta mit gebratenen Pilzen und Portweinschaum		14,50
Knödelvariation Spinat - Rote Beete – Pilze – Käse in Nußbutter		16,50
Trüffelpasta „wie es euch gefällt“		16,50
Ravioli mit Gorgonzola und Birne		16,90

Fisch & Meeresfrüchte

Regenbogenforelle vom Ratinger Forellenhof Schreiber mit Rosmarinkartoffeln und kl. Salat		18,50
Forellenfilet mit Pastinaken Püree, Wild Reis Nussbutter Schaum und Lauchzwiebelsalat		23,50
Muscheln Rheinische Art (Wurzelgemüse & Weißwein)		
Bretonische Art (Wurzelgemüse, Roquefort & Weißwein)	1000 gr. 18,50	500 gr. 13,50
A la Provence (Tomaten, Kräuter, ...)		
Spaghetti mit Muscheln & Oktopus		18,50
Freemann „Fish & Chips“		19,80
Gebr. Steinbuttfilet mit Blumenkohl-Kokos Püree, schw. Tagliatelle & Paprika-Vanillesud		25,50

Fleisch ist mein Gemüse

Wildschweinerücken, Pancetta, Kartoffel- Olivenpüree, Romanesco und Kirschtomate		23,50
Grünkohleintopf mit Kasseler und Mettwurst		14,50
Milchkalbsleber Berliner Art mit Kartoffelpüree, Calvadosäpfeln & Schmorzwiebeln		23,50
Ochsenbäckchen mit Kräuterknöpfe und Allerlei von der Möhre		20,50
Persisches Hähnchen (2 T. mariniert in Safran, ...) mit Cranberryreis & Joghurt, Gurke, ...		18,50
Wiener Schnitzel (Kalb) mit Landhauspommes & Gurkensalat	kl. Portion 17,50	21,50
Steaks vom 800° Grill, mit Schwarzwurzeln, Drillingen, Kräuterbutter oder Pfeffersauce		Basis 9,50
mit 250 gr. Rumpsteak		+ 22,00
mit 600 gr. Dry Aged Kalbs Tomahawk Steak		+ 30,00
mit 180 gr. Rinderfilet (Ladys cut)		+ 25,00

Sonderposten! Dry Aged Steak siehe Steaktafel

Je nach
Gewicht

Süßes & Salziges

Windbeutel, W. Schoko- Kardamomeis, Milkschokoladenmousse & Kirsch- Chiliragout		8,50
Apfel-Gersten-Crumble mit Schokoladenerde & Brombeereengelee		7,50
Schokoladensouffle „Anne“ mit Birnenkompott		7,50
Blutorangenparfait, honigsüßer Hüttenkäse, Brandyganache		7,50
Ludwig's Angermunder Käse Brettel Jause mit Chutneys & Fruchtensorten		12,50

Zahlungsmöglichkeiten: Bar oder EC Karte

Die Liste der **Allergene & Zusatzstoffe** reichen wir Ihnen gerne auf Anfrage