

„Die 72 Stundenkarte“

für kleinste, kleine und vielleicht auch besondere Anlässe. Diese Gerichte brauchen die Zeit von 72 Stunden, d.h. 3 Werktage für Einkauf und Vorbereitung.

	ab	€ pro Pers.
Fondue aus Schweizer Käsesorten mit u.a. Landbrot und kleinen Pellkartoffeln	2 Pers.	28,50
«Fondue Chinoise» Hühnerbrust, Rinder-, Schweine-, Lachs und Dorschfilet verschiedene Gemüse, Pilze und 5 Saucen dazu Reis und Baguette	4 Pers.	39,00
Europäischer oder skandinavischer Fjordhummer aus Tagesfang	100 g	14,50
Ganzer Steinbutt aus dem Wurzelsud mit Riesling-Schnittlauch-Sauce, Dazu Blattspinat und Petersilienkartoffeln	1-8 Pers.	26,50
Selenter Edelmaräne im Ganzen ohne Gräten aus dem Ofen mit Safransauce Limonenrisotto und Kirschtomate	2 Pers.	25,50
Französische „Label Rouge“ Gans aus dem Ofen mit Quitten-Rotkraut, Rosenkohl, Kartoffelklößen und Maronen-Cranberrysauce	4 Pers.	36,00
Großer Truthahn am Tisch aufgeschnitten mit Calvadosrahm, Kartoffelgratin und feinem Gemüse	18 Pers.	22,00
„Châteaubriand“ Das Kernstück des Rinderfilets im Ganzen, rosa gebraten mit Sauce Béarnaise, feinem Gemüse und kleinen Kartoffeln	2 Pers.	36,00
Hochrippe im Ganzen vom Rind aus dem Niedertemperaturofen Bohngemüse und Rosmarinkartoffel, Aioli	8 Pers.	36,00
„American Roast Beef“, medium gebraten, in Scheiben, warm oder kalt, mit Remoulade oder Aioli, dazu Bratkartoffeln und bunten Salat mit Genueser-Vinaigrette	8 Pers.	19,50
Krustenbraten vom Landschwein mit Schwarzbiersauce und Kartoffel-Sauerkraut-Püree	8 Pers.	19,50
Hohwächter Deichlammkeule rosa gebraten in Thymianjus mit Ratatouille und Rosmarinkartoffeln.	4 Pers	28,50
Hiesiger Rehrücken mit Wacholderjus, dazu Rotkohl, Rosenkohlpüree, Korianderapfel und Spätzle	4 Pers.	36,00

Andere Saucen und Beilagen sind möglich und manchmal nicht zu vermeiden - sprechen Sie uns an!
Auch die Erweiterung zu einem mehrgängigen Menü ist jederzeit möglich!