

1. FEBRUAR – 31. MÄRZ 2025

## *Unser klassisches Menü*

### *Vorspeise*

Garnelenpfanne | geschmorte Kirschtomaten | frischer Feldsalat | Citrus Vinaigrette

### *Zwischengang*

Selleriesüppchen | Wintertrüffel

### *Hauptgang*

Wolfsbarsch | Sauce Pistou | Ratatouille | geröstete Pinienkerne | Pommes Carrés

oder

Dry aged Kotelett vom bentheimer Landschwein | rahmiges Kartoffel-Lauch Ragout | Champignons

### *Nachspeise*

Weisser Schokobrownie | Tahiti-Vanilleparfait | Apfelragout

---

4-Gang-Menü\* 75,00

## *Unser vegetarisches Menü*

### *Vorspeise*

Topinamburmousse | bunte Pfeffermarinade | Tapenade von gerösteten Nüssen | Schnittlauch

### *Zwischengang*

Steckrübenravioli | Kürbisschaum

### *Hauptgang*

Pochiertes Landei | Spinat | Nussbutter-Hollandaise | Kartoffelstroh | Senfsaat | Kartoffelpüree

### *Nachspeise*

Weisser Schokobrownie | Tahiti Vanilleparfait | Apfelragout

---

4-Gang-Menü\* 65,00

\*inkl. der begleitenden Weine, Biere und Mineralwasser