

M E N U

FAMILY STYLE - TEILE DEIN ESSEN / MIN. 2 PERS

5 - Vorspeisen - Board **28,-**

5 - Smørrebrød - Platter **58,-**

3 - Gang Lunch Menu **35,-**

4 - Gang Dinner Menu **55,-**

SMØRREBRØD

als Hauptgericht empfehlen wir Ihnen 2-3 Stück.

Knusprige gebackene Nordsee-Scholle, Gurken-Remoulade, Wiesenkräuter und Kresse

15,-

Matjes, Eiersalat, Schnittlauch, Radieschen und Sprossen

13,-

Avocado, veganer Käse, Tomate, Kimchi und Kräuter

12,-

Kartoffel, Räuchermayonnaise, Rettich, Gurke, fermentierter Kohl und Chips

13,-

Rote Bete Tatar, Buchweizen, Apfel, Frühlingslauch und Senf

13,-

VORSPEISEN

Zu allen Vorspeisen servieren wir geröstetes Roggenbrot.

Rindstatar (heimische Zucht), Ei, Creme fraiche, Gewürzgurke, gebackene Kapern und Senfkaviar

22,-

Norwegische Fjordforelle gebeizt, Dill-Mayonnaise, Zwiebel-Pickles, Fenchel und Hechtkaviar

22,-

Heide-Kartoffelsalat, Landei, Petersiliensauce, Wiesenkräuter und Deichkäse

16,-

Flusskrebse mariniert, Apfel, Staudensellerie, Meerrettichsauce und Roggenchips

22,-

Green Avocado Salad mit Gurke, Cashewnuss, Schalotte, Kresse und Amaranth

17,-

Herring Platter Hoch3
Printjes Matjes, Kräuter- und geräucherter Herring mit Rettich, Bete, Kräuter, Pickles, Gurken-Remoulade, Butter und geröstetes Roggenbrot

22,-

M E N U

DINNER MENUE

4 - Gänge Sharing Menü 55 € pro P.

Serviert auf die Tafel zum teilen.

Rindstatar, Ei, Creme fraiche, Gewürzgurke, gebackene Kapern und Senfkaviar

Saibling Filet gebraten, Riesling-Kaviar-Veloute, Erbsen, Schoten und Kartoffelcreme

Lamm Ragout, Wurzelgemüse, gegrillte Kräuterseitlinge, Jus und Kartoffelcreme

Choux au craquin mit Pistazieneis gefüllt und warmer Brombeersauce

HAUPTGÄNGE

—

Scholle gebacken, Gurkenremoulade, Wiesenkräutersalat und geröstetes Roggenbrot

24,-

Saibling Filet gebraten, Riesling-Kaviar-Veloute, Erbsen, Schoten und Kartoffelcreme

27,-

Königsberger Klöpse, Kapern-Béchamel, Rote-Bete-Salat und gebratene Drillingskartoffeln

28,-

Lamm Ragout, Wurzelgemüse, gegrillte Kräuterseitlinge, Jus und Kartoffelcreme

29,-

Tagliatelle mit Erbsen-Minz-Pesto, Schoten, wilder Brokkoli und veganer Käse

19,-

SUPPE

—

Kohlrabi-Kräuter-Suppe mit Affilakresse und Crostini

8,-

DESSERT

—

Choux au craquin mit Pistazieneis gefüllt und warmer Brombeersauce **9,-**

Rhabarber pochiert, gebackenes Brioche, Crunch und Vanilleeis **9,-**

Friolis Kreationen Milcheis und Sorbet

1 Kugel - 3,60

2 Kugeln - 6,50

3 Kugeln - 9,50

DRINKS

BIER

Flötzinger Helles 0,3l/0,5l	-		5,-/6,5
Herrenhäuser Pils 0,3l			5,-
Erdinger Weizen 0,5l (&alkoholfrei)			6,5
Flötzinger Radler 0,3l			5,-
Flötzinger Maibock 0,5l			6,5

LIMONADEN

BIOZISCH VON VOELKEL

Cola/ Natur Orange/			4,-
Blutorange/ Himbeere-			
Cassis/ Rhabarber/			
Zitrone/ Ingwer/			
Apfelschorle			
Cola Mix Flötzi 0,5l 5,-			

SÄFTE

NATURKOST VON VOELKEL

Apfel/ Ananas-Kokos/	0,2l		4,-
Maracuja/ Orange/	0,4l		6,-
Traubensaft hell o. dunkel			
Pink Grapefruit			
Johannisbeere			

WASSER

Viva con Aqua - laut o. leise	0,33l		4,-
	0,75l		9,-

DRINKS

WINE BY THE GLASS

VIEW THE SEPARATE WINE LIST FOR MORE BOTTLES

-

WHITE

GL.0,2l

2022 Scheurebe, Qba, trocken, Juliuspital, Franken	8,50
2021 Riesling Einblick No. 1, trock., Nick Köwerich, Mosel	9,-
2022 Weißburgunder Buntstück, Qba, Dr. Wehrheim, Nahe	10,-
2020 Tapas Gaston, Verdejo, Zuaso, Gaston, La Rioja	8,-

RED

2017 Spätburgunder Tradition, Qba, Paul Fürst, Franken	11,-
2018 Nostre Pais Rouge, Costiere de Nimes, Gassier, Rhône	11,-
2019 Talrain Pinot, trocken, Ziereisen, Baden	11,-
2021 Tank 26, Nero d'Avolo IGT, Camvini, Sizilien	10,-

SPARKLING WINE

Cuvée Vaux Brut, Sekt-Manufaktur Schloss Vaux, Rheingau	9,-
Champagner Pommery Royal Brut Blue oder Pink Fl. 0,2l	19,-
Champagner Pommery Royal Brut 0,1l	12,-

ROSÉ

2022 Summertime, La Gordonne, Côtes de Provence	8,50
---	-------------

APERITIF

and more

-

Aperol Spritz - mit Orange	9,-
Stormy Rum & Ginger mit Zitrone auf Eis	9,-
Passion Martini - Vodka & Passionsfrucht	9,-
Gin & Mango Smash - auf Eis	9,-
Ginger Sound Soda - mit Gurke auf Eis	8,-
Gin & Tonic Classic - Hannover Gin Maker	10,-