



Romantik Menü

Kalbstafelspitz | Wurzelgemüse |
Meerrettich | Kartoffelcrusteln⁸
Prime boiled veal | root vegetables | horseradish | potato crustle



Velouté vom Grana Padano | Crostini |
Tomate | Basilikum
Cream-soup of grana padano | crostini | tomato | basil



Korsischer Adlerfisch | Petersilie | Zwiebel |
Vongole Veraci
Atlantic croaker | parsley | onion | Venus shell



Gebackener Topfenravioli | Birne | Kräutereis
Quark ravioli | pear | herbal ice cream

€ 49,50

Vorspeisen

Gemischte Blattsalate Hausdressing Dörrtomaten geröstete Nüsse Croûtons <i>Seasonal green salad house dressing dried tomatoes roasted nuts croutons</i>	9,50
Lauwarmer Wildlachs grüne Mango Koriander Curry <i>Wild salmon green mango coriander curry</i>	13,50
Kalbstafelspitz Wurzelgemüse Meerrettich Kartoffelcrusteln ⁸ <i>Prime boiled veal root vegetables horseradish potato crustle</i>	14,50

Suppen

Velouté vom Grana Padano Crostini Tomate Basilikum <i>Cream-soup of grana padano crostini tomato basil</i>	6,50
Essenz asiatische Gewürze Garnele <i>Essence asian spices prawn</i>	7,50

Vegetarisch

Tagliatelle Wintertrüffel Madeira Parmesanspäne <i>Tagliatelle winter truffle Madeira parmesan</i>	19,50
Mediterranes Hanfsamen-Risotto Olive mediterranes Gemüse Blattspinat Parmesan <i>Mediterranean hemp seed risotto olives mediterranean vegetables leaf spinach parmesan</i>	16,50

Fischgerichte

Korsischer Adlerfisch | Petersilie | Zwiebel |
Vongole Veraci 24,50
Atlantic croaker | parsley | onion | Venus shell

Atlantik Steinbutt | Piemont-Risotto | Grapefruit |
Artischocke | Parmaschinken 28,50
*Atlantic turbot | piedmint risotto | grapefruit |
artichoke | parma ham*

Fleischgerichte

Rosa gebratenes Roastbeef |
Remoulade | Bratkartoffeln | Salat 17,50
*Thin slices of roastbeef (cold) | remoulade sauce |
roasted potatoes | salad*

Schweinefilet | Frischkäse | Speckmantel
Bohnengemüse | Kartoffelkrapfen 21,50
*Fillet of pork | cream cheese | bacon |
beans | potato croquettes*

Angus-Rinderfilet | Dijon Senf | Sellerie |
Romanesco | Buchenpilze 33,50
*Angus beef fillet steak | Dijon-mustard |
celerics | romanesco | mushrooms*

Bresse Poularde | Perlgrauen | Sauerkraut |
Blutwurst 24,50
Bresse poulard | pearl barley | sauerkraut | blood sausage

Dessert/Käse

Banane | Sauerrahm | Passionsfrucht |
Nussbutter 11,50
Banana | sour cream | passion fruit | brown butter

Gebackener Topfenravioli | Birne | Kräutereis 10,50
Quark ravioli | pear | herbal ice cream

Orangen Brûlée | Zwergorangen |
Joghurteis ^{1,6} 9,50
Orange Brûlée | kumquats | yoghurt ice cream

Rohmilchkäse von Affineur G. Waltmann
Früchtebrot / Feigensenf ^{1,2,5,6,7} klein 12,50
groß 19,50
Variety of cheese with homemade fruit bread and fig mustard

Frischer Stangenspargel

aus dem Osnabrücker Land

Spargelcremesuppe

Asparagus cream soup with smoked salmon

€ 6,50



Portion frischer Stangenspargel

(500 g Rohgewicht ergeben etwa 320 g geschälten Spargel, ca. 7-9 Stangen)

mit zerlassener Butter oder Sauce Hollandaise
und Salzkartoffeln

Asparagus spears with melted butter or hollandaise and potatoes

€ 19,50

dazu bieten wir Ihnen:

Rührei	€ 4,00
<i>Scrambled eggs</i>	
gemischten Schinken ^{2,3}	€ 5,50
<i>Mixed ham</i>	
gebratenes Lachsfilet	€ 8,50
<i>Fried filet of salmon</i>	
paniertes Kalbsschnitzel	€ 12,50
<i>breadcrumbed veal cutlet</i>	
Minutensteak vom Roastbeef	€ 13,50
<i>Small rump steak</i>	

¹mit Farbstoff, ²konserviert, ³mit Antioxidationsmittel, ⁴mit Geschmacksverstärker, ⁵geschwefelt, ⁶geschwärzt, ⁷gewachst, ⁸mit Süßungsmittel

Haben Sie Fragen zu den Allergenen? - Sprechen Sie uns an!
Wir halten eine Extra-Speisekarte für Sie bereit.

