



Aperitifempfehlung

Himbeer-Prosecco

Süßwein

Dom Brial Muscat de Rivesaltes, Frankreich

0,1 L 7,00 €

Weißwein

**2017 Saint-Bris Sauvignon Blanc
Weingut Clotilde Davenne, Burgund**

0,1 l 6,00 € 0,2l 10,30 € 0,75l 36,00 €

Rotwein

**2012 Carrascal Malbec -
Weingut – Weinert – Mendoza-Argentina**

0,1 L 6,00 € 0,2 L 10,30 € 0,75 L 36,00

Rotwein

2014 Corte B tinto Weingut Vistalba Mendoza – Argentina

Fl 0,75l 59,00

Digestif Empfehlung

Edelbrand von Hans Reisetbauer

Apfel, Williams, Zwetschge oder Marille

2cl 12,00€

Abend-Menü

Amuse Gueule

**Isländischer Lachs mild geräuchert & flambiert auf Rote Bete Tatar
mit asiatischem Gurkensalat und Tomaten-Dill-Sud**

Icelandic salmon lightly smoked and flambéed on beetroot tataré
with Asian cucumber salad and tomato-dill-brew

**Gebratene Jacobsmuschel auf Auberginen-Sesamkaviar und Curry-
Kokosschaum**

Fried scallop with aubergines-sesame tapenade with curry-coconut foam

Hauptgang zur Wahl /Main course of your choice

Kabeljaufilet aus dem Wildfang auf Rahmwirsing und Kartoffel-Grießnocken

Fillet of cod fish on creamy savoy cabbage and potato semolina dumplings

oder/or

**Rosa gebratene Oldenburger Entenbrust auf Rosenkohlblättern
und Maronenpüree**

Breast of duck with on Brussels sprouts leaves and chestnut puree

Dessert zur Wahl / Dessert of your choice

Lebkuchen-Zimtschnitte auf Kardamom-Apfelkompott und Mandarinensorbet

Gateau of gingerbread and cinnamon on cardamon apple compote and tangerine sorbet

oder/or

**Rohmilchkäseauswahl mit Weintrauben und Chutneys
von Maître Affineur Waltman**

A selection of cheese by Maître Affineur Waltmann with walnuts, chutney and grape

Preis 54,00 Euro