

## Mittagstisch

### Vorspeisen

Frühlingssalat „15 Zutaten“	9
Rinds-Carpaccio aus dem Reifeschrank mit Eigelbcrème und Wild-Kräutern	14
Gebratene Blutwurst mit Zwiebelkruste & Linsengemüse	9
Sot l'y laisse vom Kaninchen mit Deichkäseschaum, Sprockhveler Landei & Spargelragout	16
Hühner-Bouillon vom Französischen Freilandhuhn „Label Rouge“	9
Spargelcrèmesuppe mit geröstetem Pistazienöl	8
Hausgebeizter Lachs mit Honig-Senf-Sauce und kleinen Reibeküchlein	12
Vitello tonnato mit jungem Lauch, gebackenen Kapern, Limone & Kresse	12
Hiramassa Kingfish mit Ayran, konfierten Kumquats, Paspierre & Korianderwurzel	14

### Vegetarisches

Spargel-Risotto mit Hopfenspargel, Landei & Tomate	16
Wilder Blumenkohl mit Humus, geröstetem Pistazienöl & Rhabarber	18

### Scherlebecker Spargel

Bund Scherlebecker Stangenspargel mit Kartoffeln, Sauce Hollandaise, geklärter Butter	19
...mit kleinem Wiener Schnitzel	29
...mit feinem Kalbs-Rahmragout	30
...mit zweierlei Schinken (Südtiroler Speck & Duroc Schinken)	26
...mit gebratenem Label-Rouge-Lachs	32

### Hauptgerichte

Original Wiener Schnitzel mit Preiselbeeren & Kartoffel-Gurken-Salat	23
Geschmorte Kalbsbacke mit Waldpilzen, sautiertem Spargel & Kartoffelpüree	25
Brust und Keule vom „Label Rouge“ Hähnchen Tom Kha Gai Sud   Frühlingsgemüse   Jasminreis	22
Eichenhof-Schnitzel mit Pfefferrahmsauce, Bratkartoffeln & Salat	16
Rinderfiletspitzen „Stroganoff“ mit Jasminreis	26
Gebackenes Steinbeißerfilet mit Krabben, Verjus, grünem Gemüse & Kartoffelgnocchi	26
Filet vom geangelten Kabeljau mit Senfsauce & Kartoffelsalat	23
Doradenfilet mit Ragout von Pulpo & Garnele auf Pappardelle	24

### Aus dem Reifeschrank

#### „Jacks Creek“ Black Angus aus Australien

Die Rinder wachsen in dem angenehm gemäßigten Klima in kombinierter Weide- und Getreideaufzucht frei von jeglicher Chemie oder künstlicher Futterzusätze auf Diese großartigen Haltungsbedingungen sorgen für ein ausgewogenes und gutes Leben der Rinder und damit für hochwertiges, gesundes Fleisch mit der legendär schönen Marmorierung

Rib Eye „Jacks Creek“ Black Angus	300g	39
	500g	63
Rinder-Filet „Jacks Creek“ Black Angus	200g	36
	300g	48

zu allen Steaks reichen wir Ihnen Pommes frites, hausgemachten Ketchup, Pfeffermelange von Ingo Holland & Geräuchertes Maldon-Meersalz

### Dessert

Gurken -Sorbet mit Gin Tonic-Espuma	5
Mousse von der Valrhona-Schokolade	8
Holunder-Crème brulée mit Limonen-Sorbet	8
Eine Nocke hausgemachtes Eis oder Sorbet	4

### Mittagsmenu

Lauch-Crèmesuppe mit gebackener Weißwurst

Wildragout aus Leineberger Jagd  
Frische Waldpilze | Pasta | Deichkäse

-oder-

Rosa gebratenes Roastbeef (kalt)  
Senfsauce | Bratkartoffeln | Salat

Kaffeespezialität

19.50

### „Rettet den Mittagswein“

Kleines Glas	0.11	0.21
2017 Cuvée „Caravans“ – A&O de Moor – Chablis	5	9
2015 Spätburgunder Spätlese trocken – WG Britzigen – Baden	4	7