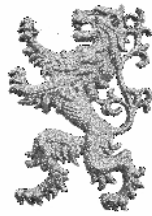


Vorspeisen serviert mit Blattsalaten und Brot von Sabine Gaves, Butter

<i>*Sülze von Ente und Holunder, geschlagene Vinaigrette</i>	14
<i>*Tatar von Gänse- und Entenmägen und –herzen mit Tobinambursalat und kaltgerührten Preiselbeeren</i>	14
<i>*Warme Blutwurst vom Juvenilferkel auf Linsensalat</i>	16
<i>*Schaufelstück vom Black Aberdeen Angus Rind, dünn geschnitten, bei 58°C vorgegart, mit marinierten Pfifferlingen</i>	16
<i>*Geräucherte Entenbrust mit Salat von lila Kartoffeln und Linsen</i>	16
<i>*Parfait von Bio-Ochsenleber mit Cumberlandsauce</i>	16
<i>*Parfait von Gänse- und Entenlebern mit eingelegtem Kürbis</i>	16
<i>*Tatar von gebeizter Meerforelle und roten Tiefseegarnelen mit einem rohen, aber festem Eigelb</i>	20
<i>*Gebeizter Eismeer- Saibling mit Dillsensauce</i>	16
<i>*St. Jakobsmuscheln, roh, dünn geschnitten, Saiblingskaviarcreme</i>	20
<u>Suppen</u>	
<i>*Entenbrühe mit kleinen Gemüsen und Eierstich</i>	10
<i>*Linsensuppe mit geräucherter Makrele</i>	10
<i>*Rahmsuppe von lila Möhren und Pastinaken</i>	8
<i>*Krustentierrahmsuppe mit Fenchel</i>	12



Fisch aus zertifiziertem, nachhaltigen Fang

- *Meerbarbenfilet mit Krustentiersauce 28*
- *Kabeljaurückenfilet (mind. 230 gr.) auf rotem Sauerkraut, Senfsauce 30*

Fleisch serviert mit Gemüse vom Bauernmarkt und Kartoffelpüree

- *Ochsenbacke 18 Std. bei 70°C in Rotwein geschmort, Rotwein - Schalottensauce 28*
- *Hirschkalbskeule in Rotwein geschmort, Schwarze Johannisbeersauce 28*
- *Steak vom trockengereiften, grasgefüttertem Black Aberdeen Angus Rücken,
bei 58°C im Vakuum vorgegart, (mind. 230 gr.) Senfsauce 32*
- *Filet vom Eichelmast Schwein mit Pfifferlingsrahmsauce 30*
- *Braten von Oldenburger – Freilandente mit Holundersauce 28*
- *Wild – Fasanenbrust im Speckmantel gebraten auf rotem Sauerkraut 30*
- *Braten von Oldenburger Freiland – Gans, Rot- und Rosenkohl, Kartoffelkloß 36*
- *Rücken vom Damhirsch aus dem Allertal, Schwarze Johannisbeersauce 36*