

# Genießer Menü

*Taubenbrust  
auf Süßkartoffelpüree  
mit Haselnusspesto  
und Feldsalat*

\*\*\*\*

*Tomatenessenz  
mit Parmesan Crostini*

\*\*\*\*

*Lammfilet  
mit Thymianjus  
auf rotem Paprikapüree  
und Polenta*

\*\*\*\*

*Canaché von Valrhona Kuvertüre  
mit Yuzu-Sorbet  
und Himbeeren*

*als 4 Gang Menü Euro 46,00  
als 3 Gang Menü ohne Suppe Euro 40,00  
als 3 Gang Menü ohne Vorspeise Euro 39,00*

## **Vorspeisen / Zwischengänge**

### **Flammkuchen**

*mit Speck und Lauchzwiebeln  
oder  
vegetarisch*

€ 8,50

### **Lippischer Pfannenpickert**

*mit Schnibbelschinken  
und Rübenkraut*

€ 12,00

### **Kalbs-Tafelspitzsülze**

*mit Sauerampferschmand  
an Feldsalat  
und Kartoffeldressing*

€ 15,00

### **Bandnudeln in Rahm**

*mit gehobeltem März-Trüffel*

€ 16,00

### **Bunter Blattsalat**

*mit Frenchdressing  
an hausgebeiztem Lachs  
und Wildkräuter-Pesto*

€ 18,00

## Suppen

*Rote und weiße Tomatensuppe  
mit gelbem Tomatencrostini* € 7,50

*Champagner-Senfsuppe  
mit Black Tiger Garnele* € 8,50

## Fluss und Meer

*Fang des Tages  
mit Beurre blanc  
auf Blattspinat  
und „La Ratte“ Kartoffeln* € 27,00

*St. Pierre  
mit Kapern-Limettenschaum  
an Artischocken  
und violetten Chorizo-Gnocchi* € 28,00

## **Land und Wiese**

*klein*

### **Filet und Bauch vom Landschwein**

*mit Balsam-Essigjus*

*an Bohnenragout*

*dazu Birnen-Kartoffelkuchen*

€ 19,50

### **„Wiener Schnitzel“ vom Kalb**

*mit Preiselbeeren*

*frittierter Petersilie*

*Bratkartoffeln*

*und gemischtem Salat*

€ 21,00

€ 17,00

### **Maispouardenbrust**

*mit Rote Beete Schaum*

*auf Wurzelgemüse*

*und Perlgraupen*

€ 22,00

### **Rinderfiletspitzen im Speckmantel**

*auf Ananas-Chutney*

*mit Kaiserschotenstroh*

*und Parmesan-Krapfen*

200g € 29,50

### **Filet vom „Black Angus“ Rind**

*mit Sauce béarnaise*

*auf Blumenkohl*

*und Mandelplätzchen*

200g € 34,00

300g € 44,00

## *Süßes aus der Patisserie*

*Pumpnickel-Eis „Ratskeller“* € 7,00

*Flambierter Birnenkuchen  
auf salzigem Karamell  
und Granola-Joghurt* € 8,50

*Crème brûlée von der Muskatblüte  
mit Salat von Granny Smith  
und Nougateis* € 8,50

*Canaché von Valrhona Kuvertüre  
mit Yuzu-Sorbet und Kaki-Frucht* € 9,00

## *Der herzhafte Abschluss*

*Kleine Käseauswahl  
auf der Schieferplatte  
mit hausgemachtem Feigensenf  
und Fruchtbrot* € 12,00

## *Genießen Sie einen duftenden Kaffee*

*Espresso* € 2,40  
*Kaffee Crème* € 2,40  
*Cappuccino* € 2,80