

April-MENÜ

April menu

VORSPEISE STARTER

Oldenburger Bachsaibling
Kopfsalat/ Holunderkapern/ Buchenpilze
Oldenburg brook trout
Lettuce/ elderberry capers/ beech mushrooms



ZWISCHENGANG INTERMEDIATE COURSE

Spinat-Velouté
Ziegenkäse/ Erbsen/ Crostini
Spinach veloute
Goat cheese/ peas/ crostini



HAUPTGANG MAIN COURSE

Ruppiner Lammschulter
Aubergine/ Bärlauch-Kartoffel/ Aprikose/ Sojajoghurt
Ruppin shoulder of lamb
Aubergine/ wild garlic potato/ apricot/ soy yoghurt



DESSERT DESSERT

Lavacake
Weiße Schokolade/ Rhabarber/ Himbeer
Lava cake
White chocolate/ rhubarb/ raspberry

WEIN – der perfekte Begleiter

WINE - the perfect companion

Zu unseren Menüs bieten wir Ihnen gern korrespondierende Weine an 0,1l pro Gang, pro Person
Additional to our menus we offer corresponding wines 0,1l per course, per person

3-GANG-MENÜ 49 EUR
4-GANG-MENÜ 59 EUR



Weinbegleitung 3 Gang 15 EUR
Weinbegleitung 4 Gang 20 EUR

* kleine Änderungen behalten wir uns vor
**menu items may be subject to change*



„Gutes Essen und guter Wein beflügeln unsere Sinne, öffnen das Herz und bereichern unser Leben. Wie schön, wenn wir für dieses Glück danken können mit einer kleinen Geste, die für viele eine große Hilfe ist. Und wie einfach.“ Ulrich Tukur, Schauspieler, Hamburg

Eine freiwillige Spende von 1€ wird Ihrer Rechnung hinzugefügt
We would like to charge a voluntary donation of 1€ on your cheque.