

# MAI MENÜ

## MAY MENUE

### 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



**Weinbegleitung 3 Gang** 15 EUR

**4-GANG-MENÜ** 59 EUR



**Weinbegleitung 4 Gang** 20 EUR

\* kleine Änderungen behalten wir uns vor

\*menu items may be subject to change

HILF  
MAHL!

„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.*