

Nachspeisen



Crème brûlée

19



Gebanntes Limonenparfait mit Himbeeren



Schokoladentarte mit Kirschsorbet und Schlagrahm

Vorspeisen



Ganze Artischocke mit Sauerrahm, Cocktailsauce und Kräuter-Vinaigrette



Lachstatar mit Keta Kaviar und mariniertem grünen und weißem Spargel



Hummersalat mit Cantaloupe Melone und Cocktailsauce

Hauptgerichte



Entrecôte Pommern 3 Wochen am Knochen gereift, 250g



Nordsee Seesunge – Wildfang in Nußbutter gebraten mit Petersilien-Minzsalat



Roastbeef “Bone In” Omaha Natural Angus, USA, ca 550