

3 Gänge Menü

mit einer Suppe	€ 34,90
mit einer Vorspeise	€ 37,90

Vorspeisen

Rindercarpaccio mit Wildkräutersalat und Steinchampignon in Thunfisch-Limonen-Creme	€ 12,40
Warme Terrine vom Passader Hecht und Räucherlachs auf grünem Spargel und Mango-Paprika Salsa	€ 11,40

Suppen

Cremesüppchen von der Frühlingszwiebel mit Ziegenkäse Crouton	€ 7,80
Wildenten Consomme mit Perlgraupen und Ravioli von Kräuterseitlingen	€ 7,80

Hauptgänge

Gebratene Maishuhnbrust in einer Fliederbeersoße auf Apfel-Bohnen Gemüse mit Kartoffel-Käse-Krusteln	€ 21,40
Steinbuttfilet mit einer Balsamico Reduktion auf jungen Vanillemöhren und Safran Cous-Cous	€ 24,40
Maibock auf buntem Spargelgemüse mit Jus vom Lübecker Rotsporn und Pilzpolenta	€ 23,40

Dessert

Warmer Schokoladen-Haselnuss Kuchen mit einem Sorbet vom hiesigen Rhabarber	€ 8,40
Dreierlei von der Erdbeere	€ 8,40