

## „MEIN MENÜ“

Stellen Sie sich Ihr ganz persönliches Menü zusammen.  
Pro Gang können Sie zwischen drei Möglichkeiten entscheiden.  
Wie auch immer Ihre Wahl ausfällt, es wird immer ein stimmiges Menü.

|                            |                   |                |
|----------------------------|-------------------|----------------|
| 4-Gang Menü                | <i>pro Person</i> | <b>42,00 €</b> |
| 3-Gang Menü ohne Suppe     | <i>pro Person</i> | <b>36,00 €</b> |
| 3-Gang Menü ohne Vorspeise | <i>pro Person</i> | <b>33,00 €</b> |

### Vorspeisen

Feldsalat in Kartoffeldressing mit Brotcroûtons und kross gebratenem Speck  
oder  
Gebratener Lachs in der Gewürzkruste auf Carpaccio von der roten Beete  
oder  
Krabbencocktail „Käpt'n Cook“ Grönlandgarnelen in rassisser Cocktailsauce

### Suppen

Kartoffellauchcrèmesuppe mit Brotcroûtons  
oder  
Kürbisrahmsüppchen mit gerösteten Kürbiskernen und eigenem Öl  
oder  
Markklößchensuppe Rinderbouillon mit Markklößchen, Gemüsestreifen und Eierstich

### Hauptgänge

Pochierter Kabeljau mit Senfsauce, auf jungem Blattspinat und Kartoffelsahneepüree  
oder  
Zwei Medaillons vom Rinderfilet mit gebratenen Champignons in Rahm und einer Grilltomate serviert mit feinen Bandnudeln  
oder  
Rosa gebratene Entenbrust mit Apfelrotkohl und Kartoffelknödel

### Desserts

„Mohr im Hemd“ Eine Verführung aus Schokolade  
oder  
Crème Brûlée karamellierte Vanillecrème  
oder  
Grießflammerie mit einem lauwarmen Pflaumenragout

*Alle Preise verstehen sich inklusive Bedienungsgeld und Mehrwertsteuer.*