

À la carte am Abend

Vorspeisen und Zwischengänge:

Zweierlei Blumenkohl mit drei „Black Tiger“ Riesengarnelen
dazu Rucola in Kräuterdressing und Brotchips

oder

Drei gebratene Jakobsmuschelkerne mit Bärlauchfrischkäse
auf mariniertem Stangenspargel mit Feldsalat und Croûtons

oder

Hausgemachtes Ostfriesisches Labskaus
mit Roter Bete, eingelegtem Kürbis, Gewürzgurke Matjesfilet und Spiegelei

oder

Rote Bete-Carpaccio mit Ziegenfrischkäse-Eiscreme
und Feldsalat in Himbeerdressing mit gerösteten Nüssen

Suppe:

Rinderkraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen und Gemüsejulienne

oder

Erbsenschotencremesuppe mit Garnelen

À la carte am Abend

Hauptgang:

Geschmorte Rinderbacke in Balsamicojus
mit „Töwerländer“ Möhren und Kartoffelpüree
oder

Rosa gebratenes Medaillon vom Hirschrücken unter der
Macadamiakruste in Preiselbeerjus mit Bimi-Brokkoli
und Schupfnudeln
oder

Auf der Haut gebratenes Kabeljaufilet in Senfbutter
mit Paprika-Zucchini Gemüse und Kartoffel-Petersilienstampf
oder

Catch of the day
oder

Gebratene Spaghetti mit knackigem Gemüse
Ofenkürbis, Kirschtomaten, Champignons und Pesto
mit drei „Black Tiger“ Riesengarnelen



feines Achte´n Diek

À la carte am Abend

Dessert

Crème brûlée mit marinierten Erdbeeren
dazu Tonkabohnen-Eiscreme und Vanillehippe
oder

Rhabarber-Erdbeerkompott mit Vanillesauce und -Eiscreme

oder

Heimische Käsevariation von der Hofkäserei Backensholz
mit hausgemachter Senfrüchtesauce und Früchte-Nussbrot
oder

Kugel hausgemachtes Sorbet
mit Champagner aufgegossen



feines Achte´n Diek

Unsere Menüempfehlung

3-Gänge-Menü

Gruß aus der Küche

Jakobsmuschel-Carpaccio in „Leche de Tigre“ und gebratener Kern
mit Bärlauchfrischkäse auf mariniertem Stangenspargel, Feldsalat und Croûtons

Rosa gebratener Lammrücken unter der Lavendelkruste in Rosmarinjus
mit grünen Bohnen und Dauphinekartoffeln

Auf der Haut gebratenes Wolfsbarschfilet in Speckbutter
mit Paprika-Zucchini Gemüse und Kartoffelgnocchi

Crème brûlée mit marinierten Erdbeeren
Tonkabohnen-Eiscreme und Vanillehippe

Hausgemachte Nougat-Karamell-Eispraline

Unsere Menüempfehlung

4-Gänge-Menü

Gruß aus der Küche

Erbsenschotencremesuppe mit Garnelen

Auf der Haut gebratenes Kabeljaufilet in Senfbutter
mit Petersilien-Kartoffelpüree

Rosa gebratener Lammrücken unter der Lavendelkruste in Rosmarinjus
mit grünen Bohnen und Dauphinekartoffeln

Auf der Haut gebratenes Wolfsbarschfilet in Speckbutter
mit Paprika-Zucchini Gemüse und Kartoffelgnocchi

Crème brûlée mit marinierten Erdbeeren
Tonkabohnen-Eiscreme und Vanillehippe

Hausgemachte Nougat-Karamell-Eispraline



feines Achte'r'n Diek

Unsere Menüempfehlung



Vegitanes Menü

Gegrillte Paprika mit zweierlei Blumenkohl mariniertem Rucola und Parmesan

Spargelcremesuppe mit Einlage

Gratinierter Stangenspargel mit kleinem Gemüse, Bärlauchrahm und
Salzkartoffeln

Rhabarber-Erdbeerkompott mit Vanillesauce und Himbeersorbet