



feines Achter'n Diek

À la carte am Abend

Vorspeisen und Zwischengänge:

Carpaccio vom Kaisergranat in Tomatenvinaigrette
mit Passe Pierre, Avocado-creme und Rucola

oder

Drei gebratene Jakobsmuschelkerne mit getrüffelem
Selleriepüree und Orangenkonfit an 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

Hokkaidokürbiscremesuppe mit Kürbiskernen und Öl

À la carte am Abend

Hauptgang:

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

Scheiben vom rosa gebratenen Flanksteak in BBQ-Rub mit
Gewürzjus dazu Bimi-Brokkoli und zweierlei
hausgemachte Wedges
oder

Rosa gebratener Rehbockrücken unter der Macadamiakruste
in Preiselbeerjus mit Bimi-Brokkoli und Schupfnudeln
oder

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

Catch of the day
oder

Gebratene Spaghetti mit knackigem Gemüse
Ofenkürbis, Kirschtomaten, Champignons und Pesto



feines Achter'n Diek

À la carte am Abend

Dessert

Crème brûlée mit Zwetschgen
dazu Tonkabohnen-Eiscreme und Vanillehippe
oder

Zweierlei Schokoladenmousse mit Mango-Minzsalat
und Passionsfrucht-Eiscreme
oder

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

Kugel hausgemachtes Sorbet
mit Champagner aufgegossen



feines Achter'n Diek

Unsere Menüempfehlung

3-Gänge-Menü

Gruß aus der Küche

Jakobsmuschel-Carpaccio in „Leche de Tigre“ und gebratener Kern
mit getrüffelem Selleriepüree, Oranchutney, Rucola und Croûtons

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

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

Crème brûlée mit Zwetschgen
Tonkabohnen-Eiscreme und Vanillehippe

Hausgemachte Nougat-Karamell-Eispraline



feines Achter'n Diek

Unsere Menüempfehlung

4-Gänge-Menü

Gruß aus der Küche

Hokkaidokürbiscremsuppe mit Kürbiskernen und Öl

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 Zwetschgen
Tonkabohnen-Eiscreme und Vanillehippe

Hausgemachte Nougat-Karamell-Eispraline



feines Achter'n Diek

Unsere Menüempfehlung



Vegitanes Menü

Gegrillte Paprika mit zweierlei Blumenkohl
mariniertem Rucola und geriebenem Parmesan

Möhren-Ingwersuppe mit gebräunten Mandeln

Bulgurbratling mit Paprika-Zucchini-Gemüse
dazu Kräuterrahm und Lyoner Kartoffeln

Zwetschgenkompott mit Vanillesauce, Schokoladen-Eiscreme und Zimtcrumble