

## **À la carte am Abend**

Vorspeisen und Zwischengänge:

Hummus mit Erbsen-Guacamole dazu Grillbrot  
mit hausgesmoktem Briskett und buntem Blattsalat

oder

Drei gebratene Jakobsmuschelkerne mit Topinamburpüree, Orangenchutny,  
Rucola 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 dazu geröstete Nüsse

Suppe:

Rinderkraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen und Gemüsejulienne

oder

Möhren-Ingwercremesuppe mit gebräunten Mandeln

## **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

Auf der Haut gebratenes Kabeljaufilet mit Dashifond mit Wakame-  
Gurkensalat und Pastinakenpüree  
oder

Catch of the day  
oder

Couscous-Gemüsepfanne mit Minzraita und Bimi-Brokkoli

## **À la carte am Abend**

### Dessert

Crème brûlée mit Rhabarber und Erdbeere dazu Tonkabohnen-Eiscreme und  
Vanillehippe

oder

Tiramisu im Glas mit Kumquatragout und „Dulce de Leche“-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 Topinamburpüree, Orangenchutney, 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-Zucchini Gemüse und Kartoffelgnocchi

\*\*\*\*

Crème brûlée mit Rhabarber und Erdbeere Tonkabohnen-Eiscreme und  
Vanillehippe

\*\*\*\*

Hausgemachte Nougat-Karamell-Eispraline

## **Unsere Menüempfehlung**

4-Gänge-Menü

Gruß aus der Küche

Bärlauchcremesuppe mit Croûtons

\*\*\*\*

Auf der Haut gebratenes Kabeljaufilet in Dashifond mit Wakame-Gurkensalat  
und Pastinakenpüree

\*\*\*\*

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 Rhabarber und Erdbeere Tonkabohnen-Eiscreme und  
Vanillehippe

\*\*\*\*

Hausgemachte Nougat-Karamell-Eispraline

## Unsere Menüempfehlung



Vegitanes Menü

Gegrillte Paprika mit Kimchi, Salzzitrone mariniertem Rucola und geriebenem  
Parmesan

\*\*\*\*

Möhren-Ingwersuppe mit gebräunten Mandeln

\*\*\*\*

Couscous-Gemüsepfanne mit Minzraita und Bimi-Brokkoli

\*\*\*\*

Baileys-Parfait mit karamellisierten Nüssen und Himbeerkompott