

## SPEISEKARTE

### -Vorspeise-

Gelee von der Strauchtomate  
Basilikumschaum – gebackener Mozzarella – Balsamico € 14,50

### -Hauptgerichte-

Ragout vom Limousin Rind mit Wurzelgemüsen  
glasierte Lauchzwiebeln – Serviettenknödel € 24,50

Schulter vom Bentheimer Landschwein aus dem Kräutersalz-Sud  
Pflaumenchutney – Karottenpickles – Kartoffelsoufflé € 23,50

Kartoffelstrudel mit Ziegenkäse und Rosmarin  
Mediterrane Buschbohnen – geschmolzene Rote Paprika € 17,50

„Matjes geschichtet“ – Dill Schmand – Schlangengurken  
Honigsenf – Kräuterkartoffeln € 18,50

### -Süßspeisen-

Karamellisiertes Pfirsichtartelett  
Holunderblüten-Pfirsichsorbet – Brombeercoulis € 8,50

### -Menü-

Gelee von der Strauchtomate  
Basilikumschaum – gebackener Mozzarella – Balsamico  
\*\*\*

Ragout vom Limousin Rind mit Wurzelgemüsen  
glasierte Lauchzwiebeln – Serviettenknödel

ODER

Kartoffelstrudel mit Ziegenkäse und Rosmarin  
Mediterrane Buschbohnen – geschmolzene Rote Paprika  
\*\*\*

Karamellisiertes Pfirsichtartelett  
Holunderblüten-Pfirsichsorbet – Brombeercoulis

MENÜ Fleisch, € 42,50/MENÜ veget. € 36,50