



Vorspeisen

marinierte Paprikaschoten mit Balsamico, Honig,
frischen Kräutern und Knoblauch

gedämpfte Riesengarnelen mit Oliven, Petersilie und
Knoblauchchips

Rindercarpaccio vom Freesisch Rind mit Parmesanspalten,
Pinienkernen, Rucola und Zitrone

Spargelsalat mit Sesam und Papaya

gebratene Kräutersaitlinge mit Paprika und Basilikum

Büffelmozzarella mit Kirschtomatensugo, Pinienkernen und
Basilikum

Holsteiner Tonnato von Bauer Schramms Sattelschwein

Salatauswahl mit frischem Gemüse und Himbeervinaigrette

hausgebackenes Brot mit dreierlei Butter



warm aus dem Rechaud

Lammhüfte mit Rosmarinsoße, gebuttertem Marktgemüse und Schupfnudeln

Maispoulardenbrust mit Salbeisoße, jungen Estragonmöhren und Schlosskartoffeln

Seeteufelfilet im Speckmantel mit Safransoße, glasierter Paprika und Vanille-Chili-Polenta

Gefülltes Gemüse mit frischen Kräutern, Tomatensugo im Ofen mit Bergkäse überbacken

Dessert

Mousse au Chocolat von belgischer Schokolade mit Bourbon-Vanillesoße und Beerenkompott

Crème brûlée mit Passionsfruchtmark

Große Käseauswahl mit frischem Obst, Crackern und Fruchtsenf