

UNSERE HIGHLIGHTS

800 Mastixa Sorbet (Aperitif) 9,90

Zitronensorbet, Holunderblütensirup, Minze,
Prosecco & Likör aus dem Harz des Mastixa Strauches

801 Paprika-Tatar Florinis (Vorspeise) 14,90

geschmorte Paprika, verfeinert mit Olivenöl, Fetakäse, Croutons und Kapern

802 Filet vom regionalen Färsenrind 37,90

serviert auf Kartoffelselleriepüree, Grillgemüse & Rotweinsauce

803 Tomahawk Steak vom regionalen Schwein (ca. 450g) 34,90 - am Tisch tranchiert

serviert mit unseren homestyle Pommes frites, Grillgemüse & Pommery-Senf

804 Surf & Turf 39,90

Filet vom regionalen Färsenrind & zwei Black Tiger Garnelen,
serviert mit getrüffeltem Kartoffelselleriepüree, Grillgemüse & Sauce Bernaise

805 Pasta Grecko 29,90

schwarze Tagliarini, in Weißweinsud, verfeinert mit Baby Kalamaris,
Zanderfilet, Black Tiger Garnelen, Cherrytomaten und Parmesan

806 Wildfang Filet vom Zander - Arosiert in der Pfanne 27,90

serviert auf Spinatrisotto & einer cremigen Zitronen-Butter-Sauce

807 Neuseeländisches Lammkarree in Kräuterkruste (ca. 300g) 38,90 - am Tisch tranchiert

serviert mit Kartoffelselleriepüree, Grillgemüse & Rotweinsauce