

Vorspeisen

starters

Carpaccio vom Rinderfilet € 12

mit gerösteten Pinienkernen, Parmesan und Ruccola

carpaccio of beef filet with pine nuts, parmesan and ruccola

6 Weinbergschnecken € 9

mit Kräuterbutter überbacken und frischem Baguette

6 snails gratinated with herb butter and fresh baguette

Hausgemachte Entenbrust € 12

an Rotkohl-Sellerie Salat mit Orangentannenhonig Vinaigrette

breast of duck on red cabbage-celery salad with vinaigrette

Suppen

soups

Niedersächsische Hochzeitssuppe € 6

mit Klößchen, Eierstich und Spargel

lower saxony wedding soup with meatballs, egg sting and asparagus

Kürbis-Ingwersüppchen € 6

mit gerösteten Hokkaidokernen und Quinoa

pumpkin ginger soup with roasted hokkaidoseeds and quinoa