

# Degustationsmenü

11.30 – 21.30 nur

## Drei kleine Vorspeisen zur Auswahl

**Profiterole** | Aal-Mousse

**Garnelen „Pil Pil“** | Garnelen in Knoblauch-Chili-Öl auf baskische Art

**Bisque von norwegischem Hummer** | Holländische Nordseegarnelen

**Rinder-Carpaccio** | Rucola | Trüffelmayonnaise | Parmesan | Pinienkerne

**Hasenterrine** | Quittenkonfit

**Cremige Fasanensuppe** | Pilze

**Couscous-Salat** | Gegrillte Zucchini | Za'atar-Vinaigrette

**Trüffelkroketten** | Trüffelmayonnaise | Salat

**Linsensuppe** | Kichererbsen | Korianderpesto

## Eine Hauptspeise nach Wahl

**Gedämpfte Lachslamellen** | Bauernbutter | Schnittlauchsauce

**Wildschweinragout** | Kartoffelpüree | Wildgemüse

**Sauerkrauteintopf** | kleine Kartoffeln | Drei wechselnde Fleischsorten

**Huhn Teriyaki** | Eingelegtes Gemüse | Reis

**Vegetarisches Cassoulet** | Knusprige Aubergine

## Dessert oder Käse

**Grand dessert** | Verkostung von verschiedenen Nachspeisen

**Käseplatte** | Fünf verschiedene Käsesorten | Feigenkompott | Nussbrot

**39,50 p.p.**

\* Trotz sorgfältiger Kontrolle können Gräten im Fisch verbleiben

Haben Sie einen Allergie? Wir würden uns freuen, davon zu hören!



# Vorspeisen

11.30 - 21.30 Uhr

<b>Mousse vom geräucherten Aal</b> Friesisches Roggenbrot   Radieschen	15,50
<b>Wilde Ente</b> Marinierte und sanft gegarte Filetstücke   „Husaren“-Salat   Rillette vom Keulenfleisch	16,50
<b>Gebratene Froschschenkel</b> Knoblauchrahm	14,00
<b>Escabeche vom Tintenfisch</b> Tatar von Lachsforelle   Heringskaviar	15,00
<b>Rinder-Carpaccio</b> Rucola   Trüffelmayonnaise   Parmesan   Pinienkerne	13,50
<b>Garnelen „Pil Pil“</b> Knoblauch-Chili-Öl   Baskische Ar	14,50
<b>Tomatentörtchen</b>  Frischkäse   Oliven	13,50
<b>Escargots Bourguignonne</b> Schnecken (6 Stück)   gratiniert   Kräuterbutter	14,50
<b>Couscous-Salat</b>  Gegrillte Zucchini   Za'atar-Vinaigrette	13,50

# Suppen

11.30 - 21.30 Uhr

<b>Linsensuppe</b>  Kichererbsen   Korianderpesto	8,50
<b>Cremige Fasanensuppe</b> Pilze	9,50
<b>Bisque vom norwegischen Hummer</b> Holländische Nordseegarnelen	12,50

Haben Sie einen Allergie? Wir würden uns freuen, davon zu hören!



# Hauptspeisen

11:30 - 21:30 nur

<b>Fasan</b> Gebratenes Filet   konfierte Keule   Sauerkraut   Sternanis-Sauce	27,50
<b>Grainfed Entrecôte</b> Gegrillt   Sauce Béarnaise	37,50
<b>Hirschbäckchen</b> Zart geschmort   Pilz-Rahmsauce	29,50
<b>Wildschweinragout</b> Kartoffelpüree   Wildgemüse	24,50
<b>Barramundi*</b> Australischer Seebarsch   Aal   Maissauce   Rosa Pfeffer	25,50
<b>Choucroute de la Mer*</b> Fischerplatte nach normannischer Art	25,50
<b>Lachslamellen*</b> Bauernbutter   Schnittlauchsauce	23,00
<b>Vegetarisches Cassoulet</b>  Knusprige Aubergine	21,75
<b>Halloumi-Burger</b>  Tzatziki   Tomate   Rote Zwiebel   Pommes	21,50

\* Trotz sorgfältiger Kontrolle können Gräten im Fisch verbleiben.

**Alle Hauptgerichte werden mit einer Kartoffelbeilage und einem frischen Salat serviert.**

Haben Sie einen Allergie? Wir würden uns freuen, davon zu hören!



# Salate

11.30 - 22.00 nur

## Hühnersalat

19,50

Ei | Tomate | Gurke | Croutons |  
knuspriges Hähnchenfleisch | Kräutermayonnaise

## Salade de la Mer\*

23,00

Köstlichkeiten aus dem Meer | Remoulade

## Salade carpaccio

19,50

Truffelsaus | rucola | Parmezaanse kaas | pijnboompitten

## Pilzsalat

19,50

Croutons | Walnüsse | Trüffeldressing

\* Trotz sorgfältiger Kontrolle können Gräten im Fisch verbleiben.

# Einfache Mahlzeit

11.30 - 22.00 nur

## Sauerkrautauflauf

22,00

Kleine Kartoffeln | Drei wechselnde passende Fleischsorten

## Fischburger

20,50

Remoulade | Pommes frites | Salat

## Hähnchen Teriyaki

20,50

Eingelegtes Gemüse | Reis

Haben Sie einen Allergie? Wir würden uns freuen, davon zu hören!



# Nachspeisen

11.30 - 22.00 nur

<b>Mousse aus Zartbitterschokolade</b>	9,50
Vanilleeis	
<b>Gedünstete Safranbirne</b>	9,50
Eierlikör   Haselnusseis	
<b>Tiramisu</b>	9,50
Nach traditioneller Art	
<b>Éclair mit Mokka und Walnuss</b>	9,50
Schokoladensauce   Pistazieneis	
<b>Grand dessert</b>	9,50
Verkostung von verschiedenen Nachspeisen	
<b>Käseplatte</b>	13,50
Fünf verschiedene Käsesorten   Feigenkompott   Nussbrot	
<b>Glas 10 Jahre alter Portwein</b>	7,30
<b>Glas Dessertwein</b>	4,95

# Kaffeespezialitäten

<b>Asteria Kaffee</b>   Doppelter Espresso   Likör 43   Schlagsahne	8,50
<b>Spanish coffee</b>   Doppelter Espresso   Tia Maria   Schlagsahne	8,50
<b>Irish coffee</b>   Doppelter Espresso   Irish Whiskey   Schlagsahne	8,50
<b>French coffee</b>   Doppelter Espresso   Grand Marnier   Schlagsahne	8,50
<b>Italian coffee</b>   Doppelter Espresso   Amaretto   Schlagsahne	8,50

Haben Sie einen Allergie? Wir würden uns freuen, davon zu hören!



# Mittagsessen

11:30 - 17:00 nur

<b>Focaccia Rinder-Carpaccio</b>	13,25
Rucola   Pinienkerne   Trüffelmayonnaise   Parmesan	
<b>Focaccia Räucherlachs</b>	14,50
Kapern   Rote Zwiebel   Gekochtes Ei   Kräutermayonnaise	
<b>Toast mit frittiertem Ei</b>	13,50
Gebratene Pilze   Salat	
<b>Panini Thunfischsalat</b>	13,50
Gurke   Tomate   Rote Zwiebel	
<b>Panini knuspriges Hähnchen</b>	13,50
Gurke   Tomate   Knuspriges Hähnchen	
<b>Mittagsteller (Twaalfuurtje) (leaf)</b>	12,50
Kleine Tasse Tomatensuppe oder Rinderbouillon   zwei Scheiben Weiß- oder Vollkornbrot   Schinken   Käse   Spiegelei   Rindfleischkroket   Husaren-Sala	
<b>Zwei Rindfleisch-, Gulasch- oder Gemüsekroketten (leaf)</b>	10,50
Zwei Scheiben Weiß- oder Vollkornbrot oder Pommes (+1,00)   Senf	
<b>Strammer Max Asteria (leaf)</b>	9,75
Zwei Scheiben Weiß- oder Volkornbrot   drei Spiegeleier   Schinken   Käse   hausgemachtes Roastbeef	
<b>Strammer Max Spezial (leaf)</b>	9,75
Zwei Scheiben Weiß- oder Vokornbrot   drei Spiegeleier   Speck   geriebener Käse	
<b>Garnelenkroketten</b>	18,50
Zwei Scheiben Weiß- oder Vollkornbrot oder Pommes (+1,00)   Remoulade- und Cocktailsauce	
<b>Toast Asteria</b>	13,50
Gruyère   Bauernschinken   Spiegelei   Trüffel-Béchamel	

Haben Sie einen Allergie? Wir würden uns freuen, davon zu hören!

