Degustationsmenü

11:30 – 21:30 Uhr

Auswahl aus drei kleinen Vorspeisen

Escabeche aus Makrele | geröstetes Brot

Garnelenkroketten | Remoulade

Cocktail aus Lachs und Nordseekrabben | Knuspriger Kartoffel

Rindercarpaccio | Rucola | Pinienkerne | Parmesankäse | Trüffelmayonnaise

Hirschkroketten | Rote-Zwiebel-Kompott

Hirschbrühe | mit Buchenpilzen

Eingelegtes Gemüse | Parmesanschaum | toast mit Filet américain aus Möhren

Rote-Bete-Bitterbal | Piccalilli

Austernpilzsuppe | Leicht gebundene

Wahl aus einem Hauptgericht

Hasenpfeffer | Hasenragout | winterliche Beilage

Lachsfilet* | Noilly-Prat-Soße | 'kaviar'

Steckküken | gebratene Filets | geschmorte Keulen | Morelsoße

Knuspriger Chicken-Teriyaki-Burger | rote Zwiebel | Tomate | Piccalilly | Salat | Pommes frites

Szechuan van Aubergine | Tofu | gewürzter Reis

Ein Dessert nach Wahl

Käseplatte | Auswahl aus fünf Käsesorten | Feigenkompott | Nussbrot

Île flottante | Crème Anglaise | Eiweiß | geröstete Mandeln | Karamell

Baba au Butterscotch | Variante des klassischen Baba au Rhum | Vanilleeis

39,50 pro Person

** Trotz sorgfältiger Kontrolle kann es vorkommen, dass noch Gräten im Fisch enthalten sind.*

Haben Sie eine Allergie? Teilen Sie uns dies bitte mit!

VEGA

Vorspeisen

11:30 – 21:30 Uhr

Makrelen-Escabeche 13,50
Traditionell marinierte Makrele | geröstetes Brot

Salat mit geräuchertem Aal 15,00
Kartoffeln | Granny Smith | Schnittlauch

Rindercarpaccio 13,50
Rucola | Pinienkerne | Parmesankäse | Trüffelmayonnaise

Mariniertes Wildschweinfilet 14,50
Chicorée-Salat | Kompott aus roten Zwiebeln

Cocktail aus Lachs und Nordseekrabbe 13,50
Knuspriger Kartoffel

Escargots Bourguignonne 13,50
Schnecken (sechs Stück) | überbacken mit Kräuterbutter

Gebratenes Hasenrückenfilet 15,00
Meerrettichpüree | rote Portwein-Reduktion

Gerösteter Lauch 13,50
Nuss-Crunch | Romesco-Sauce

Eingelegtes Gemüse 13,50
Parmesanschaum | toast mit Filet américain aus Möhren

Suppen

11:30 – 21:30 Uhr

Austernpilzsuppe 8,50
Leicht gebundene

Hirschbrühe 9,50
Buchenpilz

Cremige Hummerbisque 13,50
Holländische Garnelen

Haben Sie eine Allergie? Teilen Sie uns dies bitte mit!

VEGA

Hauptgericht

11:30 – 21:30 Uhr

Hasenpfeffer 21,50
Hasenragout | winterliche Beilage

Entrecôte aus Getreidefütterung 37,50
Gegrillt | cremige Pfeffersauce

Geschmorte Kaninchenkeule 22,50
Wildsoße | glasierte Waldkarotten

Hirschrücken 37,50
Kruste von Gewürzkuchen Kräuterkurste

Muschelpfanne 25,50
Weißwein | drei soßen | Pommes frites

Knuspriger Teriyaki-Hähnchen-Burger 19,50
Rote Zwiebel | Tomate | Piccalilli | Salat | Pommes frites

Steckhähnchen 23,50
Gebratene Filets | Geschmorte Keulen | Morchelsoße

Ganze Seezunge 37,50
Gebraten | Butter | Petersilie | Zitrone

Lachsfilet* 21,00
Noilly-Prat-Sauce | 'Kaviar'

Aubergine nach Szechuan-Art 21,50
Tofu | gewürzter Reis

Tortellini mit Pilzen und Trüffel 23,00
Parmesan | Trüffelcreme

Tortellini mit Pilzen und Trüffel 23,00
Parmesan | Trüffelcreme

** Trotz sorgfältiger Kontrolle kann es vorkommen, dass noch Gräten im Fisch enthalten sind.*

Zu allen Hauptgerichten servieren wir eine köstliche Kartoffelbeilage und einen frischen Salat.

Haben Sie eine Allergie? Teilen Sie uns dies bitte mit!

VEGA

Mahlzeitsalat

11:30 – 22:00 Uhr

Hähnchensalat 19,50
Ei | Tomate | Gurke | Croutons | knuspriges Hähnchen | Cashewnüsse | Chilisauce

Meeresfrüchtesalat* 23,00
Verschiedene Köstlichkeiten aus dem Meer | Remoulade

Carpaccio-Salat 19,50
Rucola | Parmesankäse | Pinienkerne | Trüffelmayonnaise

Pilzsalat 19,50
Gebratene Pilze | Knoblauch | Parmesankäse | Trüffelmayonnaise

** Trotz sorgfältiger Kontrolle kann es vorkommen, dass noch Gräten im Fisch enthalten sind.*

Unsere Salate sind auch in einer kleineren Portion erhältich! -5,50

Haben Sie eine Allergie? Teilen Sie uns dies bitte mit!

VEGA

Desserts

11:30 – 22:00 Uhr

Profiterole 8,50
Vanillecreme | heiße Schokoladensoße

Île flottante 9,50
Crème Anglaise | Eiweiß | geröstete Mandeln | Karamell

Crème brûlée 9,50
Eis mit gesalzenem Karamell

Schokoladen-Lava-Küchlein 9,50
Kaffee-Eis

Baba mit Butterscotch 9,50
Vanilleeis

Käseplatte 13,50
Auswahl aus fünf Käsesorten | Feigenkompott | Nussbrot

Glas 10 Jahre alter Portwein 7,75

Glas Dessertwein 6,75

Spezialkaffee

Asteria-Kaffee | Doppelter Espresso | Likör 43 | Schlagsahne 8,50

Spanish Coffee | Doppelter Espresso | Tia Maria | Schlagsahne 8,50

Irish Coffee | Doppelter Espresso | Irish Whiskey | Schlagsahne 8,50

French Coffee | Doppelter Espresso | Grand Marnier | Schlagsahne 8,50

Italian Coffee | Doppelter Espresso | Amaretto | Schlagsahne 8,50

Haben Sie eine Allergie? Teilen Sie uns dies bitte mit!



Mittagsgerichte

11:30 – 17:00 Uhr

Focaccia mit Rindercarpaccio 13,25
Rucola | Pinienkerne | Parmesankäse | Trüffelmayonnaise

Focaccia mit mariniertem Lachs 13,25
Frühlingszwiebel | Kräutermayonnaise

Focaccia mit warmem knusprigem Brie 13,25
Cranberry-Konfit

Panini mit Thunfischsalat 13,50
Gurke | Tomate | rote Zwiebel

Panini mit knusprigen Hähnchenfilets 13,50
Chilisauce

Mittagsteller (Twaalfuurtje) (🌿) 12,50
Eine Tasse Tomatensuppe oder Rinderbrühe | zwei Scheiben Weißrot oder Schwarzbrot | Schinken | Käse | Spiegelei | Rindfleischkroketten | Husarensalat

Zwei Rindfleisch-, Gulasch- oder Gemüsekroketten (🌿) 10,50
Zwei Scheiben Weiß- oder Vollkornbrot oder Pommes (+1,00) | Senf

Strammer Max Asteria (🌿) 9,75
Zwei Scheiben Weiß- oder Volkornbrot | drei Spiegeleier | Schinken | Käse | hausgemachtes Roastbeef

Strammer Max Spezial (🌿) 9,75
Zwei Scheiben Weiß- oder Vokornbrot | drei Spiegeleier | Speck | überbackener Käse

Garnalenkroketten 18,50
Zwei Scheiben Weiß- oder Vollkornbrot oder Pommes (+1,00) | Remoulade- und Cocktailsauce

Pastete 13,50
Gefüllt mit Hasenpfeffer

Spezieller Toast 12,50
Bauernbrot | Tapenade aus getrockneten Tomaten | Parmesankäse Serrano-Schinken | rote Zwiebel

Haben Sie eine Allergie? Teilen Sie uns dies bitte mit!

VEGA