Degustationsmenü

11:30 - 21:30 uur

<u>Drei kleine Vorspeisen zur Auswahl</u>

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

Cioning i distinction pro | 1 m20

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 | Kartoffelpüree | 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



Vorspeisen

11:30 - 21:30 Uhr

Mouss <mark>e vom geräucherten Aal</mark> Friesi <mark>sches Roggenb</mark> rot Radieschen	15,50
Wilde Ente Marinierte und sanft gegarte Filetstücke "Husaren"-Salat Rillette vom Keulenfleisch	16,50
Gebratene Froschschenkel Knoblauchrahm	14,00
Escabeche vom Tintenfisch Tatar von Lachsforelle Heringskaviar	15,00
Rinder-Carpaccio Rucola Trüffelmayonnaise Parmesan Pinienkerne	13,50
Garnelen "Pil Pil" Knoblauch-Chili-Öl Baski <mark>sche</mark> Ar	14,50
Tomatentörtchen Frischkäse Oliven	13,50
Escargots Bourguignonne Schnecken (6 Stück) gratiniert Kräuterbutter	14,50
Couscous-Salat Gegrillte Zucchini Za'atar-Vinaigrette	13,50
Suppen	80 - 21:30 Uhr
Linsensuppe C Kichererbsen Korianderpesto	8,50
Cremige Fasanensuppe Pilze	9,50
Bisque vom norwegischen Hummer Holländische Nordseegarnelen	12,50



11:30 - 21:30 nur

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



Salate	11:30 - 22:00 uur
Hühnersalat	19,50
Ei Tomate Gurke Croutons knuspriges Hähnchenfleisch Kräutermayonnaise	
Salade de la Mer* Köstlichkeiten aus dem Meer Remoulade	23,00
Salade carpaccio Truffelsaus rucola Parmezaanse kaas pijnboompitten	19,50
Pilzsalat C Croutons Walnüsse Trüffeldressing	19,50

^{*} Trotz sorgfältiger Kontrolle können Gräten im Fisch verbleiben.

Einfache Mahlzeit	11:30 – 22:00 uur
Sauerkrautauflauf Kartoffelpüree Drei wechselnde passende Fleischsorten	22,00
Fischburger Remoulade Pommes frites Salat	20,50
Hähnchen Teriyaki Eingelegtes Gemüse Reis	20,50



Nachspeisen	11:30 - 22:00 uur
Mousse aus Zartbitterschokolade Vanilleeis	9,50
Gedünstete Safranbirne Eierlikör Haselnusseis	9,50
Tiramisu Nach traditioneller Art	9,50
Éclair mit Mokka und Walnuss Schokoladensauce Pistazieneis	9,50
Grand dessert Verkostung von verschiedenen Nachspeisen	9,50
Käseplatte Fünf verschiedene Käseso <mark>rten</mark> Feigenkompott Nussbrot	13,50
Glas 10 Jahre alter Portwein	7,30
Glas Dessertwein	4,95

Kaffeespezialitäten

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 Schlaasahne	8,50



Mittagsessen	30 - 17:00 uur
Focaccia Rinder-Carpaccio Rucola Pinienkerne Trüffelmayonnaise Parmesan	13,25
Focaccia Räucherlachs Kapern Rote Zwiebel Gekochtes Ei Kräutermayonnaise	14,50
Toast mit frittiertem Ei Gebratene Pilze Salat	13,50
Panini Thunfischsalat Gurke Tomate Rote Zwiebel	13,50
Panini knuspriges Hähnchen Gurke Tomate Knuspriges Hähnchen	13,50
Mittagsteller (Twaalfuurtje) (*) Kleine Tasse Tomatensuppe oder Rinderbouillon zwei Scheiben Wei oder Vollkornbrot Schinken Käse Spiegelei Rindfleischkroket Husaren-Sala	12,50 ß-
Zwei Rindfleisch-, Gulasch- oder Gemüsekroketten (*) Zwei Scheiben Weiß- oder Vollkornbrot oder Pommes (+1,00) Senf	10,50
Strammer Max Asteria (*) Zwei Scheiben Weiß- oder Volkornbrot drei Spiegeleier Schinken Käse hausgemachtes Roastbeef	9,75
Strammer Max Spezial (*) Zwei Scheiben Weiß- oder Vokornbrot drei Spiegeleier Speck geriebener Käse	9,75
Garnelenkroketten Zwei Scheiben Weiß- oder Vollkornbrot oder Pommes (+1,00) Remoulade- und Cocktailsauce	18,50
Toast Asteria Gruyère Bauernschinken Spiegelei Trüffel-Béchamel	13,50

