

Speisekarte

-Alle Preise in EURO-

Kleine Portion/ Große Portion

Vorspeisen:

Caesar's salad 9,00/13,00

„Tonno Tonnato“ – roh mariniertes Thunfisch & rosa gebratenes Kalb mit Thunfischsauce, Kapern, geschmorten Borretane-Zwiebeln und Salat nach Hans Haas 24,00

Asendorfer Ziegenfrischkäse-Terrine mit gebackener Paprika, Melone, Tomate und Tapenade 19,00

Suppen:

Leichte Creme von Weißen Bohnen – heiß oder geist - mit Pizzoccheri, Pfeffer, Rosmarin und aromatisierten Ölen 9,00

Unsere Parmesansuppe mit Risottoreis und ausgelösten Knusper-Flügeln vom Bötterser Freilandhahn 10,00

Zwischengerichte:

Fettuccine „Nerano“ mit Zucchini, Zucchini-Blüten, Basilikum, Provolone-Creme und Parmesan 18,00

Spaghetti in Colatura-Butter mit Calamaretti und mariniertem Thunfisch 23,00

Strozzapreti mit Pfifferlingen, Salsiccia, zweierlei Scarmorza-Käse und Kräutercreme 20,00

Pilz-Risotto mit Guanciale, Balsamico-Zwetschgen und Pecorino (vegetarisch möglich) 20,00

Hauptgerichte:

Zarte, ausgelöste Schwarte-freie Haxe vom Bötterser Freilandschwein mit lauwarmer Ratatouille nach altem Rezept, Auberginendipp vom Holzkohlegrill, Paprikasaft und kandierten Oliven 33,00

Rinderfilet von der Norddeutschen Färse mit karamelisierten Sesam-Karotten, Kartoffel-Kopfsalatpüree und Misojus 250g/Ladies Cut 180g 49,00/39,00

„Cotriade“ – bretonischer Fischeintopf mit Gemüse, Kartoffeln, Calvados, Seeteufel Venusmuscheln und Wildgarnelen 32,00/42,00

Geräucherter Sellerie mit veganer Hefe-Hollandaise und pikantem Staudensellerie-Salat 16,00/ 24,00

Käseteller

Frischkäse, Asche-Pyramide und Saint Maure von der „Ziegerei“ Asendorf & Comté, Mimolette und Brie de Meaux; dazu Ciabatta, Grissini, Oliven und Senfrüchte 12,00/16,00

Desserts:

Crème Brûlée 8,50

Zwetschgenröster mit Mohnmousse und Weißem Schokoladeneis mit Macadamianusskrokant 13,00

Himbeer-Olivenölsorbet, Honigeiscreme, karamalisierte Pfirsiche & gestockte Mandelcreme auf bretonischem Mürbeteig mit Pfirsichmark 13,50

Wenn Sie unter Allergien oder Unverträglichkeiten leiden: unsere Gerichte können Allergene wie Sellerie, Nüsse etc. enthalten – bitte sprechen Sie unsere Servicemitarbeiter an, vielen Dank

MENÜ

-möglich in drei, vier oder fünf Gängen-

„Tonno Tonnato“ – roh mariniertes Thunfisch & rosa gebratenes Kalb mit Thunfischsauce, Kapern, geschmorten Borretane-Zwiebeln und Salat nach Hans Haas

*

Unsere Parmesansuppe mit Risottoreis und ausgelösten Knusper-Flügeln vom Bötterser Freilandhahn

*

Filet-Spitzen-Geschnetzelttes mit Pfifferlingen und Schweizer Quark-Gnocchi „Pizzoccheri“

*

Geschmortes hiesiges Lamm in seiner Sauce mit lauwarmer Ratatouille nach altem Rezept, Auberginendipp vom Holzkohlegrill, Paprikasaft und kandierten Oliven

ODER

„Cotriade“ – bretonischer Fischeintopf mit Gemüse, Kartoffeln, Calvados, Seeteufel Venusmuscheln und Wildgarnelen

*

Kleiner Käseteller

ODER

Zwetschgenröster mit Mohnmousse und Weißem Schokoladeneis mit Macadamianusskrokant

3 Gänge Suppe-Hauptgang-Käse/Dessert 45.-

3 Gänge Vorspeise-Hauptgang-Käse/Dessert 49.-

4 Gänge Vorspeise-Suppe-Hauptgang-Käse/Dessert 65.-

4 Gänge Vorspeise-Zwischengericht-Hauptgang-Käse/Dessert 74.-

5 Gänge Vorspeise-Suppe-Zwischengericht-Hauptgang-Käse/Dessert 85.-

MENÜ VEGETARISCH

-möglich in drei, vier oder fünf Gängen-

Asendorfer Ziegenfrischkäse-Terrine mit gebackener Paprika, Melone, Tomate und Tapenade

*

Leichte Creme von Weißen Bohnen heiß oder geist mit Pizzoccheri, Pfeffer, Rosmarin und aromatisierten Ölen

*

Geräucherter Sellerie mit veganer Hefe-Hollandaise und pikantem Staudensellerie-Salat

*

Fettuccine „Nerano“ mit Zucchini, Zucchini Blüten, Basilikum, Provolone-Creme und Parmesan

*

Kleiner Käseteller

ODER

Himbeer-Olivenölsorbet, Honigeiscreme, caramelisierter Pfirsich & gestockte Mandelcreme auf bretonischem Mürbeteig mit Pfirsichmark

3 Gänge Suppe-Hauptgang-Käse/Dessert 45.-

3 Gänge Vorspeise-Hauptgang-Käse/Dessert 49.-

4 Gänge Vorspeise-Suppe-Hauptgang-Käse/Dessert 65.-

4 Gänge Vorspeise-Zwischengericht-Hauptgang-Käse/Dessert 74.-

5 Gänge Vorspeise-Suppe-Zwischengericht-Hauptgang-Käse/Dessert 85.-

-Alle Preise in EURO-

Optionen für Ihren nächsten Besuch

In keinem Lokal weit und breit stehen die unten aufgelisteten Edelprodukte permanent auf der Speisekarte - der Grund: es gibt hier keine kontinuierliche Nachfrage nach diesen hochpreisigen Lebensmitteln – gerade bei den empfindlichen Meeresfrüchten kann das schnell zu Qualitätsverlusten führen.

Unser Restaurant ist ja auch eher deutsch-regional orientiert, was die Erzeuger anbelangt, wir kaufen z.B. kein Fleisch aus Übersee wegen der langen Transportwege und teils zweifelhafter Haltungsformen.

Große Nachfrage bei Helgoländer Hummer- oder Trüffelwochen haben uns jedoch aufgezeigt, dass es durchaus zahlreiche Gäste gibt, die sich über das Besondere sehr freuen.

Ihnen möchten wir anbieten, sich zum Beispiel die untenstehenden Produkte von uns zubereiten zu lassen – was wir mit dem größten Vergnügen gerne machen.

Teilen Sie uns Ihr Wunschprodukt ganz einfach bei Ihrer Reservierung telefonisch oder via mail mit. Für die Beschaffung benötigen wir eine Woche Vorlauf und es geht nur Tischweise – kommen Sie doch mit Gleichgesinnten auf einen großen Steinbutt im Ganzen zubereitet zu uns, auf ein Wagyu- oder Austern-Essen, auf eine echte Bouillabaisse mit ganzen Fischen ab 6 Personen – wir haben das know-how, die besten Quellen und richtig Lust dazu.

Ihr Wolfgang Pade & das Küchenteam

High-End:

Wagyu-Beef

Trocken gereiftes Deutsches Rinderfilet

Sistéron-Lammrücken

Bresse-Geflügel wie Tauben, Poularden und Perlhuhn

Challans-Enten

Iberico-Schwein aus 90%iger Eichelmast

In der Saison:

Weißer und Schwarzer Wintertrüffel

Morcheln

Helgoländer Hummer

Getauchte Jakobsmuscheln

Carabiniéros

Kaisergranat

Gelbschwanzmakrele

Austern

Großer Steinbutt aus Wildfängen

Große Nordsee-Seezungen

Große Bretonische Rotbarben

Flußkrebse...