

Theophano Menü

*Nordseekrabbensülze
auf einem Beet von Frühlingssalaten
mit Tomatenvinaigrette*

*Bärlauchcremesuppe
mit Kaninchenrücken
in zweierlei Sesammantel*

*In Kräuteröl gegarter Steinbutt
auf lauwarmen Artischockensalat
mit reduzierter Boulliabaisejus*

Limoncellosorbet

*Oldenburger Entenbrust rosa gebraten
auf getrüffelter Polenta
mit Balsamico Schalotten*

Kleine Dessertvariation

49,00 €

Otto Menü

*Karottencremesuppe mit grünem Spargel
und Ziegenfrischkäsenocken*

*Geschmortes vom Harzer Vorlandzicklein
mit Frühlingsgemüse
und Kräuterkartoffeln*

oder

*Ricotta - Bärlauchgnocchi
mit gerösteten Pinienkernen
und Peccorinospänen*

Rhabarbergratin mit Tiramisueis

32,00 €
(29,00 € vegetarisch)

Vorspeisen

<i>Bunte Blattsalate der Saison mit gerösteten Körnern und Hausdressing</i>	5,00 €
<i>Gemüse - Ziegenfrischkäseterrine auf Rote Beete Carpaccio mit frischem Meerrettich</i>	7,50 €
<i>Thunfischsashimi in Pfefferkruste auf mariniertem Avocadofächer</i>	12,00 €
<i>Gebeiztes Rinderfilet mit pochiertem Chicorée</i>	10,00 €

Suppen

<i>Artischockensuppe mit gebackenen Gemüse Sticks</i>	6,00 €
<i>Bouillabaisse Marseille</i>	13,00 €

Zwischengerichte

<i>Kurz gebratenes Tatar vom Kalbsfilet mit Wachtelsetzei und schwarzem Palmsalz in Wasabischaum</i>	12,00 €
<i>Wallerfilet auf der Hautseite gebraten an Bärlauch - Risotto mit gebackener Strauchtomate</i>	10,00 €

Fleischgerichte

<i>Rinderfilet Rossini (mit gebratener Stopfleber und Trüffel) auf einem Thymian - Knoblauch Crouton mit grünem Spargel und confierten lila Kartoffeln</i>	35,00 €
<i>Lammrücken in Zitronenconfit mariniert auf provenzalischem Ofengemüse mit Crêpes - Pilztörtchen</i>	19,50 €
<i>Kaninchenkeule mit Cantuccini gefüllt an zweierlei Chicorée mit tomatisiertem Weizen</i>	16,00 €
<i>Wiener Schnitzel auf Bratkartoffeln mit frischem Majoran und Salat der Saison</i>	14,50 €

Fischgerichte

<i>Forellenfilet aus dem Bodetal in Rieslingteig gebacken auf Kartoffel - Limonenpüree mit Zuckerschoten</i>	15,00 €
<i>Dorade im Ganzen nach bretonischer Art (mit Sardellen und Kapern gratiniert), dazu schwarze Knoblauchbutter und Antipasti - Couscous</i>	16,00 €

Kalte Gerichte

<i>Theophanoteller</i> (Bündnerfleisch, Coppa di Parma, Fenchelsalamí, Bergkäse, Oliven und Peperoni)	12,00 €
<i>Käsevariation</i> (5 verschiedene Sorten Käse mit Chutney, Weintrauben und Nüssen)	9,00 €

Dessert

<i>Espresso mit französischen Trüffeln</i>	4,50 €
<i>Dreierlei von der Schokolade</i>	7,00 €
<i>Crème Brulée mit Mango - Rhabarberkompott</i>	6,00 €