

## *Dreigängiges Menü*

### **Parmaschinken/Tomate/Parmesan-Crumble**

Charentais-Melonengelee mit Basilikum

**Oder**

### **Mariniertes Lachs-Croquant „Gravlax“**

Avocadocreme und Piment d'Espelette

Limettenschalen

+++++

### **Kabeljau und Lachs nach Moqueca de Bahia-Art**

Kokosmilch/Koriander/Tomate/Paprika

mit Gartengemüse

Kräuterreis

**Oder**

### **Kalbsgrenadin mit gegrilltem Mais**

Quinoa mit Sonnengemüse

Bratensaft mit Shichimi Togarashi-Gewürzen

+++++

### **Pavlova nach neuer Art mit roten Früchten**

**Oder**

### **Bretonische Biskuits/Chiboust-Creme mit Aprikosen**

Gegrillte Aprikosen und Nektarinen

Eisenkrautgelee mit Zitronenanklängen

Joghurteis

**32,00 € für 2 Gänge** (Vorspeise – Hauptspeise oder Hauptspeise – Dessert)


45,00 € mit Weinauswahl

**42,00 € für 3 Gänge** (Getränke nicht enthalten)

63,00 € mit Weinauswahl

## Mittagskarte

### Die Vorspeisen

- |  |                                 |
|--|---------------------------------|
| ❖ Parmaschinken/Tomate/Parmesan-Crumble<br>Charentais-Melonengelee mit Basilikum   | 17,00 €                         |
| ❖ Mariniertes Lachs-Croquant „Gravlax“<br>Avocado-creme und Piment d’Espelette<br>Limettenschalen  | 18,00 €                         |
| ❖ Tartar von frischem Lachs nach thailändischer Art<br>Ingwer/ Frühlingszwiebeln / Koriander/ Limette / Soja / Sesam   | 17,00 €<br>22,00 € Hauptgericht |
| ❖ Knackiger Salat mit Hühnchen "Polder" Caesar's Way   | 17,00 €<br>21,00 € Hauptgericht |
| ❖ Salat mit grünem Spargel und farbigen Tomaten <br>Rucola / Grana Padano / Balsamico / Ibroliva-Olivenöl | 17,00 €<br>21,00 € Hauptgericht |

### Die Speisen

- |   |         |
|---|---------|
| ❖ Belgisches Entrecote vom Grill<br>Frühlingsgemüse / Pommes frites<br>Braune Jus mit Trüffelbruch                    | 27,00 € |
| ❖ Kabeljau und Lachs nach Moqueca de Bahia-Art<br>Kokosmilch/Koriander/Tomate/Paprika/mit Gartengemüse<br>Kräuterreis | 26,00 € |
| ❖ Kalbsgrenadin mit gegrilltem Mais<br>Quinoa mit Sonnengemüse<br>Bratensaft mit Shichimi Togarashi-Gewürzen          | 27,50 € |

## *Desserts*

- |   |         |
|---|---------|
| ❖ Pavlova nach neuer Art mit roten Früchten   | 12,00 € |
| ❖ <b>Bretonische Biskuits/Chiboust-Creme mit Aprikosen</b><br>Gegrillte Aprikosen und Nektarinen<br>Eisenkrautgelee mit Zitronenanklängen<br>Joghurteis | 12,00 € |
| ❖ Café gourmand oder Tee gourmand   | 11,50 € |
| ❖ Champagne gourmand  | 18,00 € |