

# Kulinarischer Start

## Cappuccino vom Grana Padano

Praline | Tomate | Rucola | Wildschweinschinken

14,9

## Schaumsüppchen vom Bärlauch

Lachsschaumklößchen | Spargel | Knäckebrot

13,9

Frischkäse | Kresse | Bacon



## Variation vom Borkumer Longhorn Rind

19,8

Beef Tea | Carpaccio | Crêpinette | Cole Slaw | Trüffel



## Carpaccio vom Kohlrabi

16,9

Frischkäse Praline | scharfer Wildkräutersalat  
Cashewkerne | Brot Chip

## Roulade vom gebeiztem Fjordlachs

18,9

Nori Blatt | Spargel | Jakobsmuschel | Kaviar  
Limette | Buttermilch Dashi | Dill Öl

# Vom Land und aus dem Meer

## Auf der Haut gebratenes Rückenfilet vom Kabeljau

Chorizo | Grüner Spargel | Süßkartoffel  
Mango | Bärlauch Öl

28,9

## Cordon Bleu vom Fjordlachs

Sauce Béarnaise | Nordseekrabben | Käse  
Spargel Ragout | Parmesan-Milch Gnocchi

29,5

## Dreierlei aus dem Meer

Wolfsbarschfilet | Jakobsmuschel | Garnele  
Hummerschaum | Safran Fenchel | Queller  
Tomate | Tagliatelle Noire

32,9



## Gefülltes Supreme vom Kikok Hähnchen

Geräucherte Paprika Sauce | Salsiccia  
Zucchini Spaghetti | Bärlauch Gnocchi

28,9

## Filet vom Salzwiesen Lamm

Jus | Tomate | getrüffelte Bohnen | Pappardelle

32,5

## Surf & Turf vom Strohschwein

Bärlauch Kruste | Sahne Nudeln | Blattspinat  
Tomate | Garnele

29,4

# Frühlingshafte Leichtigkeiten

## Dreierlei vom Nienburger Spargel



Ravioli mit Spargel und Käse | gegrillter Grüner Spargel  
buntes Spargelragout | Bärlauch Kartoffeln

24,9

## Rote Beete Quinoa Burger



Bärlauch Bun | Tomatensalsa | Aprikosen Chutney  
gepickelte Radieschen | Süßkartoffel Pommes | Aioli

23,9

## Borkumer Poké Bowl <sup>2 7 12</sup>



Cous Cous | Gurke | rote Zwiebeln | Bunte Beete  
knackige Blatt- und Wildkräutersalate | Tomate  
Cantaloupe-Melone | geröstete Kürbiskerne | Spargel  
karamellierte Weintrauben | blaue Kartoffel Chips  
Als Dressing empfehlen wir Sesam-Soja oder Limette-Ingwer

15,4

Borkumer Poké Bowl mit gebratenem Lachs

27,9

Borkumer Poké Bowl mit Garnelen <sup>5</sup>

27,1



## Kleiner gemischter Salat

7,5

Verschiedene Blattsalate und wechselndes Dressing

10,8

Römersalat | Kirschtomaten | Bacon | Croûtons | Parmesan  
Caesar Dressing | hausgebackene Foccacia

## Caesar Salad <sup>1 2 6 7</sup>

18,5

Caesar Salad mit Hühnchen

22,4

Caesar Salad mit Garnelen <sup>5</sup>

1. Ei  
2. Gluten

3. Sellerie  
4. Fisch

5. Krustentiere  
6. Milch

7. Senf  
8. Sesam

9. Erdnüsse  
10. Schalentiere

11. Nüsse  
12. Soja

# Der perfekte Abschluss

## Strawberry Rainbow

Topfen-Erdbeer Mousse | Waldmeister Gel | Gebäck  
Marzipan | Waldmeister Sorbet

14,9

## Mousse von der Weißen Schokolade & Tonka Bohne

Rhabarber | Erdbeere | Minze | Brownie  
Beeren | Sponge | Zuckerwatte

14,9

## Variation vom hausgemachten Sorbet <sup>12 11</sup>



möglich

Genießen Sie drei Sorten Sorbet mit Gebäck

11,5

15,6 / Person

## Dessertvariation PALÉE für 2 Personen <sup>12 6 11</sup>

Verschiedene Leckereien aus unserer Pâtisserie

15,6 / Person

## Crêpe Suzette am Tisch flambiert ab 2 Personen <sup>12 6 11</sup>

Crêpes | Früchte | Salted Macadamia Eis

## Käseauswahl aus Österreich <sup>12 6 7 11</sup>

Birnensenf | Weintrauben | Fruchtbrot

12,9

## Für Unentschlossene <sup>12 6 11</sup>

Wahlweise eine Tasse Espresso oder Cappuccino  
mit hausgemachten Pralinen und Gebäck

10,5

1. Ei  
2. Gluten

3. Sellerie  
4. Fisch

5. Krustentiere  
6. Milch

7. Senf  
8. Sesam

9. Erdnüsse  
10. Schalentiere

11. Nüsse  
12. Soja