Menü

Menu

VORSPEISEN

Getrüffelte Selleriesuppe
Ochsenbacke, Schnittlauch und Öl

Büffelmozzarella
Erbse, Leinsamen und gepickelte Radieschen

Frikadelle vom Maishähnchen
VLET Senf, Apfel und eingeweckter Spitzkohl

Miesmuschel
Zwiebelpütt, Fenchel, Safran und Knoblauchschmand

HAUPTGÄNGE

Rinderfilet in Kräuterkruste
Sauce béarnaise, Grillgemüse, gestampfte Laura-Kartoffeln und Schmand

Geflämmter Lachs
Ofenbete, Schmorgurken-Graupen-Risotto, Dill und gebackene Kapern

Wirsingroulade
Bunte Rüben, Ziegenfrischkäse und Schnittlauchsoße

DESSERTS

Zitronenküchlein
Eingelegte Himbeere und Sorbet

Gebrannte Nougat-Kaffee-Creme

Rote Grütze
Schlackermaschü und Friesenkeks

Norddeutsche Käseauswahl
VLET Fruchtsenf und frisch gebackenes Früchtebrot

MITTERNACHTSSNACKS

Currywurst
Schmorzwiebeln und Baguette

Berliner

STARTERS

Truffled celery soup
Ox cheek, chives and oil

Buffalo mozzarella
Peas, flaxseeds and pickled radishes

Corn-fed chicken meatballs
VLET mustard, apple and pickled pointed cabbage

Mussel
Onion pudding, fennel, saffron and garlic sour cream

MAIN COURSES

Beef tenderloin with herb crust
Sauce béarnaise, grilled vegetables, mashed Laura-potatoes and sour cream

Flamed salmon
Oven-baked beets, braised cucumber-pearl barley-risotto, dill and baked capers

Savoy cabbage roll
Mixed beets, fresh goat cheese and chive sauce

DESSERTS

Lemon cake
Preserved raspberries and sorbet

Caramelized nougat-coffee-cream

Red fruit compote
Whipped cream and Frisian biscuit

North German cheese selection
VLET Fruit mustard and freshly baked fruit bread

MIDNIGHT SNACKS

Curry sausage
Caramelized onions and baguette

Berliner doughnut