

Unsere Menüempfehlung im März 2026

Suppe, Hauptgang, Dessert für 45 € bzw. für 50 €

3 Austern Fines de Claire Irland (c/o Marennes) mit Toast, Salzbutter
(ohne Menu 14,50 €)
oder

Hummerrahmsüppchen
mit Orangenlikörsahne
(ohne Menu 9,50 €)

Vegetarisch: Ravioli gefüllt mit Ruccola, dazu Kirschtomate und Spinat
Parmesan und Kräutern, Schuss Olivenöl
(ohne Menu 17,50 €, Menupreis 30,50 €)

oder

Hummer & Jacobsmuschelfleisch „nach Thermidor“ – dem 11. Monat der frz. Revolution

Hummer und Jacobsmuschelfleisch,
mit Schalottenwürfeln und Sauce Hollandaise überbacken – der Klassiker-
mit Blattsalaten in French-Dressing, Basmati-Reis, Toast, Estragonbutter
(ohne Menu 35,00 €, Menupreis 45,00 €)

oder

Gebratenes Skreifilet (Winter-Kabeljau)
auf gestovtem Spitzkohl mit Petersilienkartoffeln
(ohne Menu 27,50 €, Menupreis 45,00 €)

oder

Brust von der Oldenburger Barberie-Ente
rosa gebraten an Honig-Himbeer-Jus
Gemüse vom Markt und Kartoffelkroketten
(ohne Menu 29,50 €, Menupreis 45,00 €)

oder

Blättrige Rindfleischstreifen „Romeo“
mit Café-de-Paris-Butter
Mandelbroccoli, Champignons, Gnocchi
(ohne Menu 35,00 € Menupreis 45,00 €)

Dessert
Hausgemachter Crêpe
mit Himbeersorbet, kleinem Vanille-Vla im Glas, Schlagsahne
(ohne Menu 9,50 €)

oder

Käseauswahl „Antjes Kaaswinkel“
versch. Käsesorten | Obst | Brot | Butter
(ohne Menu 14,50 €)

Gerne reichen wir ab 10 Personen eine Gemüseauswahl sowie die Sättigungsbeilagen inklusive und separat.