

Vorspeisen

Bio-dynamische Frühlingssalate mit nativem Olivenöl und Balsamicoessig

Carpaccio vom Wedemarker Weideochsen mit Artischocken, Dijonsenfcrème und Parmesanchips

Spargelsalat mit warmer Haselnuss-Soße, gebeiztem Eigelb und Kartoffel-Pilz-Risotto

Büffel-Burrata mit Limonen-Chili-Vinaigrette und bunten Tomaten

Printjes Matjes auf Röstzwiebel-Sud, gebackenen Kartoffeln und asiatischem Romanesco-Salat

Gegrillter Calamaretti mit Fregulasalat und Salatspitzen

Suppen und Zwischengänge

Spargelminestrone mit gebackenen Garnelen und süßen Erbsen

Flüssige Parmesanravioli mit Crèmespinat und Parmesanschaum

Eggs Benedict "Deluxe" mit Focaccia, getrüffeltem Schinken und Spinatsalat

Hauptgänge

Indisches Lammcurry mit Chapati-Fladen und gepickelten Gurken

Gesottener Rindertafelspitz mit Meerrettichsoße, Apfelkren, Blattspinat und Bratkartoffeln

J.P.'s Fischteller mit provencalischer Ratatouille und Zitronengras-Curry-Soße

Kross gebratene wilde Meeräsche mit dreierlei Senfcrème und süßen Erbsen

Käse & Desserts

Sorbetvariation - Himbeer, Erdbeer, Rhabarber -

Pavlova mit Rhabarberkompott, dunkle Schokolade und Himbeersorbet

Crème brûlée mit Erdbeersalat und Erdbeersorbet

Auswahl von frischen und gereiften Rohmilchkäsen

1 Gang 17 € - 2 Gänge 28 € - 3 Gänge 36 € - 4 Gänge 48 €