

## Vorspeisen

Bio-dynamische Sommersalate mit nativem Olivenöl und Balsamicoessig

Carpaccio vom Wedemarker Weideochsen mit Artischocken, Dijonsenfcrème und Parmesanchips

Spargelsalat mit warmen Pinienkernen, gebeiztem Eigelb und Kartoffel-Pilz-Risotto

Burrata mit Limonen-Chili-Vinaigrette und bunten Tomaten

Sautierter Tintenfisch mit Tomatencrème und sardischem Fregolasalat

Gebratene Wachtel mit grünen Bohnen und Trüffelcrème

## Suppen und Zwischengänge

Spargelminestrone mit gebackener Riesengarnele

Flüssige Parmesanravioli mit Crèmespinat und Parmesanschaum

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

## Hauptgänge

Merguez Lambratwurst mit breiten Bohnen und Kartoffelplätzchen

Gegrilltes Flanksteak mit Estragonschaum, süssen Erbsen und Kartoffelpüree

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

Rücken vom Angel-Kabeljau mit Graupenrisotto und gebratenen Buchensaitlingen

## Käse & Desserts

Sorbetvariation - Himbeer, Erdbeer, Rhabarber -

Vanillemagnum mit Kaffeegrانيتé, Milchschaum und Sommerbeeren

Crème brûlée mit Erdbeersalat und Erdbeersorbet

Auswahl von frischen und gereiften Rohmilchkäsen

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