

Vorspeisen

Bio-dynamische Sommersalate mit nativem Olivenöl und Balsamicoessig

Geeiste Cavaillon-Melone mit Crevette rosé und Chilicrème

"Strammer Max" milder Norderneyer Schinken, pochirtes Landhuhn-Ei und grüne Soße

Primtje Matjes mit Röstzwiebelcrème und grünen Bohnen

Vitello tonnato - Big-Eye-Thunfisch mit geschmortem Milchkalb und Thunfischcrème -

Caesar Salad mit Codesa Sardellen und Calamar

Suppen und Zwischengänge

Wassermelonen-Erdbeergazpacho mit Basilikumeis und gebackener Riesengarnele

Weißer Tomatencremesuppe mit Quarknocken

Linguine von Setaro mit weißer Kalbsbolognese und Sommertrüffel

Hauptgänge

Wiener Rindertafelspitz mit Apfeln, Blattspinat und Röstkartoffeln

Ragout vom Deister Rehbock mit Sellerie, Rote Bete und Butterspätzle

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

Gegrilltes Steak vom Big-Eye-Thunfisch mit gebackenem grünen Spargel und Wasabischaum

Käse & Desserts

Sorbetvariation - Himbeere, Kirsche, Heidelbeere -

Crème brûlée mit Erdbeersalat und Erdbeersorbet

Beeren-Kaltschale mit Joghurteis und Cantuccini

Auswahl von frischen und gereiften Rohmilchkäsen

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