

## 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 grünen Bohnen und Röstzwiebeln

Carpaccio vom Weideochsen mit Trüffelcrème und Selleriesalat

## Suppen und Zwischengänge

Grüne Gazpacho mit Büsumer Krabben und Schmorgurke

Weißer Tomatencrèmesuppe mit Quarknocken und Kräutersalat

Spaghettini mit weißer Kalbsbolognese und Sommertrüffel

## Hauptgänge

Paillard vom Wedemarker Weideochsen mit Pfeffercrème, Bohnenspaghetti und Rösti pommes

Perlhuhn- und Entenleber-Bratwurst auf gegrillter Avocado, Wasabi und Tomatenrelish

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

Sanft gegarter Seesaibling mit bunten Tomaten und Zitronenjus

## Käse & Desserts

Sorbetvariation - Himbeere, Kirsche, Heidelbeere -

Crème brûlée mit Heidelbeersalat und Heidelbeersorbet

Beeren-Kaltschale mit Joghurteis und Cantuccini

Auswahl von frischen und gereiften Rohmilchkäsen

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