

VORSPEISEN

Hausers Vorspeisenvariation

Kalamata Oliven I Pesto
Cantaloupe Melone I Parmaschinken
Lachscarpaccio I Limette I Schnittlauch
Vierländer Tomate I Burrata
€ 22

Yellowfin Thunfisch Tatar

Wasabi I Rettich I Yuzu I Ponzu
€ 19

Vitello Tonnato

Thunfisch I Kapern I Wildkräutersalat
€ 17

Carpaccio vom Rinderfilet

Artischocke I Rucola I Alter Balsamico
€ 16

ZWISCHENGERICHTE

Foie Gras Orangen Linsenragout I Kerbel I Grand Marnier	€ 22
Hausgemachte Conchiglioni Pancettaschaum I Pikantes Garnelen-Tomatenragout I Rucola	€ 18
Hausgemachte Trüffelravioli Champagnerschaum I Kerbel I Grana Padano I Kalbsfond	€ 16
Kokos-Zitronengras Süppchen I Teriyakispieß I Curryschaum I Ingwersirup	€ 11

HAUPTGÄNGE

Atlantik Steinbutt mit Schwarzem Knoblauch & Trüffel

Champagnerschaum I Spinat
Champignons I Kartoffel
€ 32

Filet vom Label Rouge Lachs

Safranschaum I Perlgraupenrisotto
Chorizo I Paprika
€ 26

Argentinisches Rinderfilet

- *Unter der Pfefferhaube*
Sauce Bénaise I Grüner Spargel I Steinpilze
Pommes Allumettes
€ 39

Rücken vom Husumer Weidekalb

Pfefferrahm I Spitzkohl I Pfifferlinge
Cremige Polenta
€ 34

Französische Maispouardenbrust
- Mit Parmaschinken & Taleggio gratiniert -
Thymianjus I Grüner Spargel I Buchenpilze I Kartoffel-Nussbutter Mousseline
€ 28

DESSERT & KÄSE

Französische Käseauswahl

Feigenchutney I Schwarze Walnuss I Früchtebrot **€ 12**

Thai Mango Mousse

Ananas I Kokos I Zitronenmelisse **€ 11**

Crème Brûlée

Tahiti Vanille I Beeren **€ 8**

Schwarzwälder Kirschtorte „2021“ **€ 13**