

## Aperitif des Monats

Sekt mit Aperol und Holunderblütensirup auf Eis  
EUR 6,50



## Unser Winter-Menü

Zweierlei Süsspchen von Meerrettich und Roter Bete  
mit Jacobsmuschel und Trüffel

Kalbsrücken mit Tatar vom Kräuterseitling  
auf Bratnudeln und jungem Lauch

Variation von der Schokolade

EUR 36,50

## Jürgen Richter's Klassiker

Ab 2 Personen

Tapas Bar mit mallorcinischem Schinken, gegrillten Knoblauch-Garnelen und Speckdatteln	pro Person	11,50
Fischsüsspchen „auf unsere Art“ mit allerlei Meeresfischen und Safran		13,50
Rinderfiletspitzen „Stroganoff“ mit Champignons und Essiggurke in würziger Senfsauce auf Kartoffelreibekuchen		21,00
Klassisches Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken in Faßbutter gebraten, Zitrone, Preiselbeeren und Kartoffel-Gurkensalat		22,00
Geschmortes Ochsenbäckchen in kräftiger Rotweinsauce mit Rosenkohlherzen und Selleriepüree		19,50
Zanderfilet auf der Haut gebraten mit Champagner-Ananaskraut, Rieslingsauce und glacierte Dillkartoffeln		18,50

## Vorspeisen

Roulade von Zitronengraspfannkuchlein und Räucherlachs an Steckerübensalat in Himbeeressig und frisch geriebener Meerrettich	11,00
Zweierlei von der Entenbrust mit schwarzen Linsen in altem Balsamico und Mark von eingelegten Preiselbeeren	11,50
Büsumer Krabbencocktail mit Ananas-Carpaccio und gebratenen Chiabatta-Würfeln	11,00

## Suppen

Klares Tafelspitzsüppchen mit Streifen vom Kräuterpfannkuchlein	7,00
Zweierlei Suppe von Roter Bete und Meerrettich mit Jacobsmuschel und Trüffel	9,00

## Nudelgerichte

Breite Bandnudeln mit Grillgemüse und Champignons	12,50
Spaghetti in leichtem Trüffelrahm mit gehobeltem Trüffel	16,50

## Vegetarisch

Ragout von allerlei Pilzen in Kräuterrahm mit gebratenem Serviettenknödel	13,00
Kartoffel-Gnocchi mit Walnüssen, Gorgonzola und Birnenspalten	14,50

## Fisch

Kabeljau Lions auf Kompott von Spitzkohl und Büsumer Krabben in Rieslingsauce und gebratene Zwiebelkartoffeln	19,50
Lachs pochiert und gebraten auf Ingwerspinat in Safranschaum und Risotto	21,00

## Fleisch

Entenbrust in Honig-Sesamkruste auf glacierten Kaiserschoten, Cassis-Sauce, Meerrettichdrink und Polenta	19,50
Schweinefilet im Serrano-Schinkenmantel auf Spitzkohlkompott und Selleriepüree	19,00
Kalbstafelspitz an Blattspinat in würziger Meerrettichsauce, glacierte Butterkartoffeln	22,00
Filet Mignon auf Speckbohnen, Sauce Bearnaise und krosse Pommes Frites aus der Tüte	26,50
Lammcarrée in Oliven-Pinienkruste, kräftige Rotweinsauce, Schneidebohnen und Rosmarinkartoffeln	22,00

## Für 2 Personen

Chateau-Briand mit gebratenen Pilzlingen, Sauce Bearnaise, Rotweinsauce, Wurzelgemüse und Kartoffelreibekuchen	pro Person	28,00
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------	-------

## Käse

Oberellenbacher Käseauswahl mit Früchtesenf	8,50
---------------------------------------------	------

## Dessert

Crème Brûlée	7,50
Variation von der Schokolade: Mousse, Eis, Törtchen und Schokoladenschaum	9,00
Gewürz-Kaffee-Birne mit Rumzwetschgen und Mohn-Marzipaneis	8,50