

Unsere Speisekarte

Vorspeisen

Salatkomposition mit gegrillten Scampis auf warmer Kräutersauce	22,50 €
Carpaccio vom Rinderfilet altem Balsamico, Rucola und gehobeltem Parmesan	19,50 €
Hausgemachte Ochsenschwanzravioli mit braisiertem Chicorée	17,50 €
Pazifische Wildaustern "White Sands" auf gestoßenem Eis mit Chesterbrot pro Stück	4,50 €
Matjes-Tatar auf Apfel-Selleriesalat mit Sauerrahm	14,50 €
Feldsalat in Balsamicodressing mit geröstetem Speck und Croûtons	14,50 €
Pulpo-Carpaccio mit Limonen-Vinaigrette und Baby-Leaf-Salat	18,50 €
Gebratene Blutwurstscheiben auf Le Puy Linsen	14,50 €

Suppen

Champagnersuppe	12,00 €
Consommé mit Griesnockerl und Gemüse-Juliennes	9,50 €
Hummersuppe mit Remy-Martin und Hummer-Medaillons	14,50 €

Fischgerichte

Gebratene Jacobsmuscheln mit grünem Spargel und hausgemachten Linguini	29,00 €
Müritzsee-Zander auf Rieslingschaum mit Frühlingszwiebeln und Kartoffeln	28,00 €
Yellow-Fin-Tuna auf Zitronengras-Risotto mit Shiso-Kresse	30,00 €

Fleischgerichte

Junglammrücken rosa gebraten auf Thymian-Jus mit	29,50 €
--	---------

feinen grünen Bohnen und Kartoffel-Gratin	
Wiener Schnitzel von der Kalbslende mit Bratkartoffeln	24,00 €
Barbarie Entenbrust rosa gebraten auf Madeira-Jus mit Gemüse und Maisplätzchen	26,00 €
Rinderfiletspitzen in Cognac-Pfefferrahm mit gerösteten Pilzen, Gemüse und Basmati-Reis	29,50 €
Kalbsleberscheiben in Salbeibutter gebraten mit Gemüse und Gnocchi	26,00 €
Perlhuhnbrust auf Schalotten-Estragonsauce mit Gemüse und Linguini	24,50 €

Desserts

Crème Brûlée mit Bourbon-Vanille	11,50 €
Topfenpalatschinken mit Vanilleeis	12,50 €
Amaretto-Parfait im Krokantmantel mit marinierten Beeren	13,50 €
Dreierlei Sorbets auf frischem Fruchtsalat	11,50 €
Große Dessertvariation "Bogenhauser Hof"	15,00 €

Käse-Auswahl

Eine Auswahl internationaler Käsesorten

Pont l'Eveque - würziger Käse aus der Normandie
(Cheese with spice)

Munster - Käse aus dem Elsass mit kräftigem Aroma
(Cheese from Alsace)

Tomme de Savoie - aus dem Haute Savoie (Cheese from Haute Savoie)

Tête de Moine - Mönchskopf, würziger Käse aus der Schweiz (Cheese from Switzerland)

Le Chevrot - Ziegenkäse aus Frankreich (Goat cheese from France)

Fourme d'Ambert - französischer Edelpilzkäse (Blue cheese from France)

Manchego - spanischer Schafskäse (Ewe's cheese from Spanish)

15,00 €

Sofern angegeben, sind alle Preise in € Euro, inkl. der gültigen Mehrwertsteuer und Bedienung. Preisänderungen vorbehalten.