

Spitzweg's Menueempfehlung zum goldenen Herbst



Aperitifs des Monats

Birnen - Ingwer - Essenz mit Cremant

9,00

Van Nahmen Fruchtsecco Apfel - Quitte Bio

(alkoholfrei)

8,00

Das Menue

"Allerlei von der Bete"

mit Ziegenquark & schwarzer Walnuss

14,00

Knusprige Oldenburger Entenkeule auf Anis - Pflaumensauce

mit Polenta-Plätzchen & Spitzkohl

29,00

Weißer Schokoladen Panna Cotta mit grünem Apfel & Fenchel

9,00

Menuepreis p.P.: 48,50

Unser Ü - Menue

*Sie möchten sich einfach mal von uns überraschen lassen,
und sich ganz und gar in unsere kulinarischen Hände begeben?*

*Dann lassen Sie sich auf einen Streifzug durch unsere Küche entführen
und wählen ein Überraschungsmenue in Miniatur.*

5 Gang Ü - Menue 51,50 7 Gang Ü - Menue 63,50

Das Team vom



wünscht Ihnen einen guten Appetit

Spitzweg's Speisekarte zum goldenen Herbst

... vorab ...

"Raita" - Indischer Joghurt - Gurkensalat mit Tandoori Chicken, Granatapfel & Papadam (auch vegetarisch möglich: 12,50)	14,50
Waldpilzpotpourri, Wachtelbrust, Gyoza, Edemame im Steinpilzsud (auch vegetarisch möglich: 13,50)	15,50
Tuna - Tataki mit Senfgemüsen & Avocado & BBQ Schalotten	15,50

... zwischendrin ...

Schaumsuppe vom Hokkaido Kürbis mit Kernöl & Kürbiskern - Knusper	8,50
Pikante Asia - Fischsuppe mit Kokosmilch & gebackener Edelfisch - Praline	10,50

... zur Hauptsache ...

Kalbsfilet mit Steinpilz - Parmesan - Kruste auf Portweinjus mit Gnocchi & Ratatouille	33,50
Rücken vom Eifeler Hirsch auf Cassis - Brombeersauce mit Pastinaken, Waldpilzen & Kartoffelstampf	35,50
Lachsforellenfilet auf Vanille - Rahmkraut & Kartoffelstampf	29,50
Filet vom Havel - Zander mit rote Bete Risotto, grünem Apfel, Staudensellerie & Meerrettich - Schaum	29,50
Kabeljau - Filet auf feinem Steinpilzschaum, Gnocchi & Ratatouille	33,50

... zur Hauptsache vegetarisch ...

Gnocchi mit Ratatouille, confierten Kirschtomaten & Büffelmozzarella	16,00
Waldpilz - Gratin mit Spitzkohl & Serviettenknödel	17,50
Rote Bete Risotto mit grünem Apfel, Staudensellerie & Meerrettichschaum	17,00

... danach ...

Kürbis - Sponge Cake mit Vanilleeis, Kürbiskernöl & Krokant	8,50
Zwetschgen - Crumble mit Vanilleeis	8,50
Valrhona Schokoladentarte mit Sauerkirsch - Sorbet & Mascarpone	9,50
Käseauswahl mit Rotweibirne, Nüssen & Grissini	9,50
Und für den kleinen süßen Appetit: Hausgemachte Sorbets, pro Bällchen	3,50