



Menüvorschlag

Feines Hummer Lachs Carpaccio
an einer Cocktailsauce, Salatbukett, Kräutervinaigrette

Aromatisches Zitronengrassüppchen
mit gebratenen Scampi oder Ananas-Kokospieß

Nordsee Steinbuttfilet
mit leichtem Champagnerschaum,
Pak-Choi-Gemüse,
hausgemachte Kartoffel-Spinat-Gnocchi

Erfrischendes Himbeersorbet

Zartes Rinderfilet
mit einer Rosmarinjus, grüner gebratener Spargel,
würzige Polentaecken

Dessertvariation „Artlandkotten“
Auswahl feiner Köstlichkeiten aus unserer Patisserie

Gerne stellen Sie sich auch ein Menü aus der gesamten Karte

selbst zusammen:

Dreigang Menü 59,50 €
Vorspeise, Hauptgang, Dessert

Viergang Menü 66,50 €
Vorspeise, Suppe, Hauptgang, Dessert

Füffgang Menü 88,50 €
Vorspeise, Suppe, Zwischengang, Hauptgang, Dessert

Sechsgang Menü 94,50 €
Vorspeise, Suppe, Zwischengang, Sorbet, Hauptgang, Dessert



Portion

Probierportion

Vorspeisen

Feines Hummer Lachs Carpaccio

an einer Cocktailsauce, Salatbukett, Kräutervinaigrette

Portion 20,50 €

Probierportion 16,50 €

Tatar vom Freilandkalb

mit Wachtelei, Wildkräutersalat und sautierten Kapern

Portion 20,50 €

Probierportion 16,50 €

Feine Scheiben vom Roastbeef

mit hausgemachter Remoulade, bunter Salat & Hausdressing

Portion 19,50 €

Probierportion 15,50 €

vegetarisch oder vegan

Hausgemachte Ravioli

in Salbeibutter gebraten, mit Shiitake-Füllung,
gebratene Shiitakepilzen

Portion 18,50 €

Probierportion 14,50 €

Suppen

Aromatisches Zitronengrassüppchen

mit gebratenen Scampi oder Ananaskokosspieß

Portion 10,50 €

Probierportion 8,50 €

Bouillabaisse

mit bunter Fischauswahl

Portion 11,50 €

Probierportion 9,50 €



Portion

Probierportion

Fleischgerichte

Carrée vom Deichlamm

unter der Kräuterkruste an einer Thymianjus,
sautiertes Minigemüse, gebackene Parmesanpraline

Portion 42,50 €

Probierportion 38,50 €

Zartes Rinderfilet

mit einer Rosmarinjus, grüner gebratener Spargel,
würzige Polentaecken

Portion 42,50 €

Probierportion 38,50 €

Fischgerichte

Mariniertes Steak vom Yellow Fin Thunfisch

Teriyakischaum, Wasabipürree, gemischter Salatteller

Portion 42,50 €

Probierportion 38,50 €

Nordsee Steinbuttfilet

mit leichtem Champagnerschaum, Pak-Choi-Gemüse,
hausgemachte Kartoffel-Spinat-Gnocchi

Portion 42,50 €

Probierportion 38,50 €



Vegetarisch & vegan

Gerösteter Blumenkohl

Portion 28,50 €

Sesamvinaigrette, Kichererbsencreme, glasiertes Gemüse,
Korianderkartoffeln

Salate

Großer Salatteller

- mit hausgebackenem Brot^(A1) und Dip

Portion 16,90 €

- mit Rinderfiletstreifen

Portion + 9,50 €

- mit Scampi^(B)

Portion + 8,50 €

- mit Maishähnchenbrust

Portion + 7,50 €



Desserts

Dreierlei vom Apfel

mit Apfelsorbet, zartschmelzendes Apfelparfait,
getrocknete Apfelchips

Portion **11,50 €**

Thailändische Flugmango

mit einem Eis von der Tahiti-Vanille im Schokoladennest

Portion **12,50 €**

Dessertvariation „Artland Kotten“

eine Auswahl feiner Köstlichkeiten aus unser Patisserie

Portion **11,90 €**

Auswahl an verschiedenen Sorten Eis und Sorbets

Vanille, Pistazie, Erdbeer-Joghurt, Mangosorbet, Himbeersorbet,
Champagnersorbet

Pro Kugel Portion **3,00 €**

Sahne Portion **0,80 €**