



TÄGLICH AB 16 UHR · DAILY FROM 4PM

AUSTERN · OYSTERS

**FINE DE CLAIRE**<sup>2</sup>

Schalottenessig / Zitrone  
Shallot vinegar - Lemon

Stück 3  
Each

Halbes Dutzend 17  
Half a dozen

**FINE DE CLAIRE GRATINIERT**<sup>1,2</sup>

Petersilie / Knoblauch / Zitrone / Olivenöl  
Gratinated / Parsley - Garlic - Lemon- Olive Oil

Halbes Dutzend 18  
Half a dozen

VORSPEISEN · STARTERS

**GERÖSTETE BLUMENKOHLSUPPE**<sup>1,10</sup> Croutons / Mandeln / Petersilienöl 8  
ROASTED CAULIFLOWER SOUP - Croutons - Almonds - Parsley Oil

**FELDSALAT**<sup>9,13</sup> Gebrannte Birne und Feige / Johannisbeere / Walnusskrokant / Orangendressing / Honigkresse 10  
LAMB'S LETTUCE - Roasted Pear and Fig - Currants - Walnut Brittle - Orange Dressing - Candyleaf

**ROTE BEETE PANNA COTTA**<sup>5</sup> Ziegenkäse / Apfelgel / Wildkräuter / Olivenöl / Langer Pfeffer 12  
BEETROOT PANNA COTTA - Goat Chesse - Apple Gel - wild Herbs - Olive Oil - Long Pepper

**HAUSGEBEIZTER LACHS**<sup>4,5,8</sup> Eingelegte Gurke / Senfkörner / Limettencreme / Affila Kresse 12  
HOMEMADE GRAVLAX - Pickles - Mustard Seeds - Lime Cream - Affila Cress

**GERÄUCHERTE ENTENBRUST**<sup>7,B</sup> Chateau Linsen / Radieschen / Kirschgel / Vene Kresse 14  
SMOKED DUCK BREAST - Chateau Lentils - Red Radish - Cherry Gel - Koppert Cress

SNACKS

TÄGLICH 12-23 UHR · DAILY 12PM-11PM

**KÄSEAUSWAHL**<sup>5</sup> 10  
SELECTION OF CHEESE

**GARNELEN - IN KNOBLAUCH UND ROSMARIN**<sup>12</sup> 9  
SHRIMPS GRILLED IN GARLIC AND ROSEMARY

**KALAMATA OLIVEN** 4  
KALAMATA OLIVES

**BOQUERONES CEVICHE**<sup>4</sup> 6  
BOQUERONES CEVICHE

**STÜCK KUCHEN**<sup>1, 3, 5, 6, B</sup> 5  
VARIETY OF CAKES - Ask waiter

## HAUPTGANG · MAIN COURSES

|  |    |
|--|----|
| <b>TRÜFFEL TAGLIERINI</b> <sup>1,5</sup> Crème Fraîche / Schnittlauch / Parmesan<br>TRUFFLE TAGLIERINI - Crème Fraîche - Chives - Parmesan   | 16 |
| <b>OLDENBURGER ENTENBRUST</b> <sup>5,7</sup> Kürbispüree / Rotkohlsalat / Maronenpraliné / Moccajus<br>OLDENBURGER DUCK - Pumpkin Puree - Red Cabbage - Chestnut Praliné - Mocha Jus | 24 |
| <b>KALBSBÄCKCHEN</b> <sup>5,7</sup> Selleriepüree / Basilikumkarotten / Balsamicojus<br>CALF CHEEKS - Cellyery Puree - Basil Carrots - Balsamico Jus                                 | 22 |
| <b>JAKOBSMUSCHELN UND PANCETTA</b> <sup>2,5,B</sup><br>Erbsenpüree / Wirsing / Kartoffeln / Rauchbutter<br>SCALLOPPS AND PANCETTA - Savoy Cabbage - Potatoes - Smoked Butter         | 22 |

## FLAMMKUCHEN

|   |      |
|---|------|
| <b>CLASSIC</b> <sup>1,5,B,C</sup> Crème Fraîche / Zwiebeln / Speck<br><i>Cream - Onions - Bacon</i>                               | 10   |
| <b>GORGONZOLA</b> <sup>1,5,C,D,E</sup> Artischocken / schwarze Oliven / Basilikum<br><i>Artichokes - Black olives - Basilic</i>   | 11   |
| <b>TUNA</b> <sup>1,4,5,C</sup> Thunfisch / rote Zwiebeln / Tomate / Knoblauchöl<br><i>Tuna - Red onions - Tomato - Garlic oil</i> | 11.5 |

## DESSERT

|   |    |
|---|----|
| <b>GRAND MARNIER PARFAIT</b> <sup>3,5</sup><br>Geeiste Grappa-Trauben / Schokolade 99% / Feige<br><i>Iced Grappa Grapes - 99% Chocolate - Fig</i> | 10 |
| <b>COOKIE MOUSSE</b> <sup>1,3,5,B</sup><br>Marshmallows / Karamell / Beeren<br><i>Marshmallow - Caramel - Berries</i>                             | 9  |

alle Preise in € · all prices in €

Allergene: 1: Gluten, 2: Weichtiere, 3: Eier, 4: Fisch, 5: Milch, 6: Haselnüsse, 7: Sellerie, 8: Senf, 9: Walnüsse, 10: Mandeln, 11: Erdnüsse, 12: Krebstiere, 13: Soja  
Zusatzstoffe: A: mit Farbstoff, B: Mit Konservierungsstoff, C: mit Antioxidationsmittel, D: geschwefelt, E: geschwärzt

Allergens: 1: gluten, 2: molluscs, 3: eggs, 4: fish, 5: milk, 6: hazelnuts, 7: celery, 8: mustard, 9: walnuts, 10: almonds, 11: peanuts, 12: crustaceans, 13: soy

Additives: A: contains colorants, B: contains conservatives, C: contains antioxidatives, D: sulfurated, E: blackened