

H&A CLASSICS

ab 18. Januar 2019

Aperitif Empfehlung

Zitronengras-Prosecco (Glas 0,1l) 6.00

Vorspeisen

Getrüffelte Schwarzwurzelcrèmesuppe 8.50

Riesengarnelen mit Koriander-Linsensalat und geräucherter Paprikacrème 13.50

Cheesecake mit Tomaten-Marmelade, Pinienkernen und Wildkräutersalat 11.50

Hausgebeizter Lachs mit Büsumer Krabben, Avocado und Shiitakepilzen 13.50

Lammfilets mit Taboulé Salat und Vadouvan-Buttermilchespuma 13.50

Gelbflossenmakrelen-Sashimi mit Wakame-Salat und Pilz Dashi 13.50

Hauptspeisen

Pasta & Vegetarisch

Tagliatelle in Rahmsauce mit Italienischem schwarzen Trüffel 14.50

Artischockenrisotto mit sautiertem Kalbsbries und Frühlingslauch 14.50

Fisch & Fleisch

Filet vom Kabeljau und Lachs mit gebratenen Gnocchi und Ratatouille 24.00

Filet von der Lotte mit Falafel, Babyspinat und Paprika-Tomaten-Salsa 26.00

Argentinisches Rumpsteak mit Bohnengemüse, Kartoffelgratin, Café de Paris-Butter und Rotwein-Schalott ´enjus 26.00

Barbarie-Entenbrust mit Rosenkohl und gebratenen Semmelknödelscheiben 24.00

Rehrücken (Eifler Jagd) mit Wurzelgemüse, Kartoffelpüree und Trüffeljus 26.00

Desserts

Knuspercannelloni mit Mousse au Chocolat, Mangoragout und Joghurtsorbet 8.50

Vanille Panna Cotta mit Blutorangensorbet und Joghurt-Sambuca-Espuma 8.50

Honig-Mandel-Crème Brûlée mit Portweineis 8.50

Kleine Europäische Delikatess-Käseauswahl mit Feigensenf und Gewürz-Cracker 9.00
