

Vorspeisen

Parmaschinken mit Melone

nach Art des Hauses

Sandwich mit Ziegenkäse (v)

mit Roggenbrot, Pistaziensoße und Portweingelee

Tatar von holländischem Matjes

mit Rote Bete, Apfel-Creme-Fraîche und knusprigen roten Zwiebeln

Geräucherter schottischer Lachs

mit Sesam-Wasabi-Sushi, Salat vom Seetang und Sojasoße (Zuschlag € 3,00)

Carpaccio von gepökeltem Huftsteak

mit Parmesan, Pinienkernen, sonnengetrockneten Tomaten und Kräuteröl (Zuschlag € 3,00)

Suppen

Französische Senfsuppe (v)

serviert mit Estragon-Creme-Fraîche

Tomatenkraftbrühe (v)

mit einem Schaum von Gartenkräutern

(V) vegetarische Gerichte

Fischgerichte

Gebratenes Kabeljaufilet

mit rahmiger Currymousseline, Kirschtomaten und Spinat

Pochiertes schottisches Lachsfilet

mit Zitronenrisotto, grünen Spargeln und schaumiger Fenchelsuppe

Gegrillter Butterfisch mit Süßwassergarnelen

mit gedämpftem Lauch, Karottencreme und Ingwerrisotto (Zuschlag € 3,00)

Gebratenes Schollenfilet

mit gedämpftem Kopfsalat, sonnengetrockneten Tomaten, Garnelenchatelaine und Soße von Krustentieren (Zuschlag € 3,00)

Fleischgerichte

Wienerschnitzel vom Livar Klosterschwein

nach Art des Hauses, serviert mit grünen Bohnen und knusprigen Kartoffeln

Gebratenes Filet vom Maishuhn

mit einem Kartoffel-Lauch-Törtchen, Ofenpaprika und Rotweinsauce

Schmorfleisch vom Kalb

mit mediterranem ‚Stamppot‘, einem Pestocrouton und Thymiansauce (Zuschlag € 3,00)

Gebratene Rindermedaillons

mit Pfifferlingrisotto, Tempura-Lauchzwiebeln und Madeirasauce (Zuschlag € 3,00)

Vegetarische Gerichte

Gemüseteller

mit Lauchzwiebeln, Pfifferlingen, Paprika, Spinat und Karotten

Lauwarmer Ziegenkäse

mit mediterranem ‚Stamppot‘ und Balsamikosirup

Freilande und getoastetes Landbrot

mit ein Kartoffel-Lauch-Törtchen und gedämpftem grünem Spargel

Dessertkarte

Brownie aus Bitterschokolade

mit Orangen-Quark-Eis und Schokoladenmousse

Vanille-Pannacotta

mit roten Früchten und Zitroneneis

Trio von Melone

Erdbeeren Romanoff

mit Vanilleeis und Wodka-Pfeffersahne

Bauernkäse aus Blijham

mit Mangochutney und einem Rosinen-Feigen-Brolly