

Unsere Aperitifempfehlung

Hausaperitif „Orangenblüte“

*Essig Essenzen von Weißem Burgunder und Orangenblüten im Barriquefass gereift,
aufgegossen mit unserem Hausmarke Sekt, Cuvée Exquisit -Brut.*

9,00 €



Vorspeisen

*Gegrillte Jacobsmuscheln mit Limettenblättersauce
und Gemüse -Cous Cous*

16,00 €

*Duett vom Seesaibling und Thunfisch,
mit Piment d´ Espelette und Kräutersalat*


17,00 €

*Carpaccio vom Rinderfilet
auf milder Pfeffercreme,
Rucola und Parmesanspänen*

15,00 €

*Gänsestopfleber mit Rhabarber,
Balsamicojus und Himbeerkrokant*

22,00 €



Suppe

*Cappuccino von Hummer und Zitronengraß
mit Curry*

9,50 €

Fisch

*Filet von der Eismeerlachsforelle
mit Bianchetti -Trüffel
und Frühlingslauch
22,50 €*

*Thunfischmedaillon mit Hibiskus-Meersalz,
Champagnersauce,
grünem Spargel und Pariser Kartoffeln
25,00 €*

*Seezungenfilet
mit Hummersauce,
Spargel und Fenchel -Risotto
29,00 €*



Fleisch

*Geschmorte Rinderwange
mit Banyulsjus,
jungem Gemüse und Brunnenkresse
24,00 €*

*Suprême vom Schwarzfederhuhn mit Kaffeejus
Spitzkohl und Kartoffelterrinen
25,00 €*

*Kotelette vom Milchkalb
mit Morchelsauce
Marktgemüse und Fettucine
27,00 €*

*Rücken vom Paderborner Merinolamm
mit Bärlauchjus
und weißem Bohnen -Kartoffelpüree
28,00 €*

Dessert

*Rhabarbertarte mit Vanille-Chiboust,
Erdbeersorbet und Waldmeister
8,50 €*

*Crème brûlée
mit Tonkabohnen aromatisiert
und Kirschsorbet
8,00 €*

*Geeister Rosé Champagner
und weißer Pfirsich
mit Basilikumschaum und Moccawaffel
11,00 €*

*Trilogie von Valrhona - Schokolade „Guanaja“
mit Mangosauce
11,00 €*

*Caspar's Dessertauswahl
„en miniature“
15,00 €*

*Rohmilchkäse vom
- Affineur Waltmann -
13,00 €*

*als kleine Portion
10,00 €*

dazu empfehlen wir Ihnen

2004 Carmes de Rieussec Sauternes

*fülliger Wein und dennoch spielerisch elegant und voller Finesse
mit einem reifen Honigbouquet und dem Hauch von getrockneten Orangenschalen*


0,1 l 10,50 €

Caspar's Degustationsmenü


Amuse Bouche



*Gänsestopfleber mit Rhabarber,
Balsamicojus und Himbeerkrokant*




*Thunfischmedaillon mit Champagnersauce
und grünem Spargel*



*Rücken vom Paderborner Merinolamm
mit Bärlauchjus
und weißem Bohnen-Kartoffelpüree*



*Rohmilchkäse vom
- Affineur Waltmann -*



*Trilogie von Valrhona - Schokolade „Guanaja“
mit Mangosauce*

4 Gang - Menü 59,00 €

5 Gang - Menü 69,00 €

Alle Preise enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer.