



## **Vorspeisen**

### **In rote Bete gebeizter Färöer Lachs**

**€ 28**

Gurken-Apfel-Fond, Rote Bete Creme, Limette

*Beetroot-Cured faroese salmon, cucumber-apple consommé, beetroot cream, lime*

### **Eingelegter violetter Blumenkohl**

**€ 21**

Brombeere, Haselnuss, weißes Blumenkohlpüree

*Pickled purple cauliflower, Blackberry, hazelnut, cauliflower purée*

## **Suppen**

### **Cremesuppe von der Annabelle-Kartoffel**

**€ 21**

Nordseekkrabbe, Brotroutons, Majoran

*Annabelle potato cream soup, north sea shrimp, croutons, marjoram*

### **Cremesuppe von der Annabelle- Kartoffel**

**€14**

Brotroutons, Majoran

*Annabelle potato cream soup, croutons, marjoram*

Liebe Gäste, sollten Sie allergische Reaktionen oder Unverträglichkeiten gegenüber bestimmten Lebensmittelgruppen oder Zutaten haben, bitten wir Sie, nach unserer speziellen Speisekarte zu fragen.

Dear guests, if you have allergic reactions or intolerances to any food groups ingredients please ask for our special menu.



## **Hauptgänge**

### **Gefüllte Ravioli**

**€ 37**

Waldpilze, Herbsttrüffel, Parmesan, Kressesalat

*Ravioli with wild mushrooms, autumn truffle, parmesan, cress salad*

### **Düsseldorfer Senfrostbraten**

**€ 39**

Rumpsteak mit Senfkruste, Kartoffelpüree, glasiertem Wirsing

*Striploin steak with mustard crust, mashed potatoes, glazed savoy cabbage*

### **Rosa gebratener Lammrücken**

**€ 43**

Parmesanpolenta, geschmortem Kopfsalat, Petersilienwurzel

*Pink-Roasted saddle of lamb, Parmesan polenta, braised lettuce, parsley root*

### **Gebratenes Glatthuttfilet**

**€ 44**

Kürbisrisotto, eingelegten Kräuterseitlingen, steirisches Kernöl

*Pan-fried brill fillet, pumpkin risotto, pickled king oyster mushrooms, seed oil*

### **Brust und Keule von der Oldenburger Bauernente**

**€ 42**

Apfelrotkohl, Serviettenknödel, Preiselbeerjus

*Breast & leg of Oldenburg duck, apple red cabbage, bread dumpling, cranberry jus*

## **Desserts**

### **Zitronen-Sorbet -im Glas serviert-**

**€ 9**

*Lemon sorbet*

### **Kugel salziges Karamelleis**

**-im Glas serviert-**

**€ 9**

*Salted caramel ice cream*

### **Mousse von weißer Callebaut-Schokolade**

**€ 21**

Himbeere, Honigwabe, Espresso-Honig Eis

*Callebaut white chocolate mousse, raspberry, honeycomb, Espresso & Honey Ice Cream*

### **Käseauswahl**

**€ 25**

Hausgemachtes Früchtebrot, Feigensenf

*Variation of cheese, fig mustard, fruit bread*

Bei Wahl eines 3-Gang-Menüs genießen Sie einen Preisvorteil von 7 €.  
Bei Wahl eines 4-Gang-Menüs genießen Sie einen Preisvorteil von 9 €.  
Preisvorteile gelten nicht in Verbindung mit Gutscheinebüchern