



RESTAURANT ERLEBNISGASTRONOMIE

Sehr verehrter Gast,

unseren Fisch beziehen wir aus nachhaltigem Fang. Die Fische sind aus der Aquakultur oder an der Langen Leine gefangen worden. Wir bereiten keine Schleppware für Sie zu.

Kräuter und Gemüse beziehen wir mehrmals wöchentlich frisch, um Ihnen Qualität zu bieten. Genießen Sie die Speisen und bewundern Sie die Schönheit der Unterwasserwelt, die geschützt werden muss.

Ihr Küchenchef *Dennis Ehlen*

VORSPEISEN UND APETIZER

**Kulinarische Reise
durch Salz- und Süßwasser
*Jakobsmuschel/Garnele/Lachs/Süppchen***

15,50 €

**Asiatische Köstlichkeiten auf Bananenblatt
*Glasnudel/Tandori-Garnele/Thunfisch/Tintenfisch***

16,80 €

**Drei Jakobsmuscheln auf der Platte
*Knoblauch/Rosmarin***

11,50 €

Geräucherte Entenbrust mit sautierter Leber auf Balsamico-Linsen

12,50 €

SUPPEN

Cremesuppe vom Hokkaidokürbis mit Kürbiskernöl

6,50 €

**Französische Zwiebelsuppe
7,50 €**



RESTAURANT ERLEBNISGASTRONOMIE

HAUPTGERICHTE FISCH UND MEERESFRÜCHTE

**Grünes Thai Curry* von Jakobsmuschel und Garnelen
Zuckerschoten/Mais/Banane/Basmati**

Dazu empfehlen wir einen Kurve Riesling Spätlese Weingut Sturm / Mittelrhein

24,00 €

**Gebratener Zander auf Pfifferlingsrisotto
Pfifferlinge/ Tomate**

Dazu empfehlen wir einen Sauvignon Blanc trocken Weingut Sturm / Mittelrhein

25,50 €

**Pazifisches Papageifisch-Filet mit Zitrus
Grüner Spargel/Kumquats/Limette/Süßkartoffel**

Dazu empfehlen wir einen Chardonnay trocken Rocca di peci / Venetien

25,00 €

**Gebratener Lachs unter der Kartoffel-Meerrettichkruste
Rote Bete/Kräuter/Kohlrabi**

Dazu empfehlen wir einen Riesling trocken von Robert Weil / Rheingau

22,50 €

** Zusatzstoffe einsehbar*



RESTAURANT ERLEBNISGASTRONOMIE

FLEISCHGERICHTE

**Gebratener Rinderrücken vom black angus
Kartoffel-Kürbisragout/ zweierlei Saucen**

Dazu empfehlen wir einen Spätburgunder trocken Weingut Graf von Are / Ahr

32,50 €

**Gebratenes Schweinecarrée mit lackiertem Schweinebauch
Bohngemüse/Kartoffelpüree**

Dazu empfehlen wir einen Galici Bianco trocken Agareno / Sizilien

22,50 €

VEGETARISCH

Sautierte Pfifferlinge mit Tagliatelle und Parmesan

Dazu empfehlen wir einen Grauburgunder trocken Weingut Ellermann Spiegel / Pfalz

17,80 €

Für Gemüseliebhaber

*Ich berate Sie gerne und mache Ihnen gerne
kreative vegetarische Vorschläge*



RESTAURANT ERLEBNISGASTRONOMIE

DESSERTS

**Dessert-Variation „La Mer“
Tarte / Windbeutel / Panna Cotta / Mousse**

11,50 €

**Kirsch-Tiramisu
Sorbet / gebackene Kirsche**

11,80 €

*Probieren Sie unsere Birkenhof Brände.
Einmalig und exzellent ausgebaut.
Fragen Sie den Service, der Sie gerne beraten wird.*

** Zusatzstoffe einsehbar*