Großzügig
seit 1854.

AUSTERN

Mignonette, Austernbrot, Zitrone

Fine de Claire
Stk. / 4

VORSPEISEN

Sautierte Pfifferlinge mit Blattsalaten vom Biohof Penk 19
Vinaigrette

Karotte, Sellerie und Beete auf Göttinger Salz 19
Burrata, Haselnüsse, Traubenkernöl

TATAR A LA MAISON

Handgeschnittenes Leinetaler Rind
Bio-Eigelb, Kapern, Schalotten, Chili
24

Thunfisch
Avocado
24

Eingelegte Tomaten
Cornichons, Kapern, Peperoncini, grüner Pfeffer
18

Rinderkraftbrühe 12
Pilz-Agnolotti

Brunnenkressesuppe 15
Pfifferlinge

Jakobsmuscheln 29
in Butter gebraten, Blattspinat

Tagliatelle 24
hausgemachte Eierteigwaren, Morcheln, Champignons

Alle Preise gelten in Euro inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer.

HAUPTSPEISEN

Spinatknödel 28
Salbeibutter, Pfifferlinge

Cassoulet 25
cremige weiße Bohnen, Fenchel, eingelegte Zitrone

Hühnerfrikassee mit Leipziger Allerlei 35
Moringer Bio-Huhn, Spargel, Erbsen, Morcheln, Champignons

Bouillabaisse 35
Edelfsche, geröstetes Brot, Sauce Rouille

Seeteufel 39
Beurre Blanc, Blattspinat, Beluga Linsen

FILET WELLINGTON

Rinderfilet im Blätterteig
Waldpilze, Wildschweinschinken, Burgunder-Jus, Fingermöhren, Kartoffelpüree

55 p. P.

Für 2 Personen, Zubereitungszeit 30 Minuten

Zürcher Geschnetzeltes vom Kalb 32
Champignons, Rahmsauce, hausgemachtes Rösti

Wiener Schnitzel 36
Wildpreiselbeeren, Gurkensalat, Petersilienkartoffeln

Filet de Bœuf au Poivre Vert 49
Leinetaler Rinderfilet, Pfeffersauce, Pommes frites

DESSERT

Crème Brûlée	14
Mousse au Chocolat *Crème double*	14
Tarte Tatin *Vanilleeis*	16
Spaghetti-Eis für zwei *Beerensauce, Schlagsahne*	18
Gereifter Käse von Boucoiran aus Göttingen *Früchtebrot, Chutney*	25

PORTWEIN

5cl

Taylor‘s 10y Old Tawny Port	9,5
Taylor‘s 20y Old Tawny Port	18
Taylor‘s 30y Old Tawny Port	32
Taylor‘s 40y Old Tawny Port	42