F

ür Ihr leibliches Wohl sorgt unser motiviertes Küchenteam. Es erwarten Sie außergewöhnliche Gaumenfreuden.

Kochen nach den Jahreszeiten und die Verwendung regionaler Produkte ist hier selbstverständlich.

Darauf abgestimmt präsentiert Ihnen der Weinkeller eine umfassende Auswahl von den besten Anbaugebieten Europas. Zu besonderen Anlässen werden Sie in der Wein-Raritätenkarte ausgefallene Köstlichkeiten finden.

Gerichte aus der speziellen Mittagskarte können Sie von Montag bis Sonnabend von 12 - 15.00 Uhr genießen.

Für ein herrliches Frühstück steht für Sie ein exklusives Brunch-Buffet jeden Sonntag von 10 - 15 Uhr bereit.

-
-

-

-
Marchese
Chianti Classico
Riserva 2003

- Menus

Speisekarten

Plat du jour 15. Dezember - 20. Dezember 2025

Vorspeise

Pastinaken-Créme Süppchen	9,50

Hauptgericht

Polenta Schnitte auf mediterranem Gemüse und Rosmarin Kartoffeln	18,-
Gegrilltes Makrelenfilet auf Ratatouille und Rosmarin Kartoffeln	18,-
Hühnerfrikasse mit jungen Erbsen, Fingermöhren und Jasmin Reis	18,-
Der Küchenchef empfiehlt:	3 Gang Menü 33,-

Pastinaken-Créme Süppchen

Gegrilltes Makrelenfilet
auf Ratatouille und Rosmarin Kartoffeln

Apfel-Zimt Krapfen mit Vanille Sauce

Dessert

Apfel-Zimt Krapfen mit Vanille Sauce	9,-

Ab 15 Uhr Kaffee & hausgemachter Kuchen

Unsere Speisekarten ändern sich laufend und werden hier zweimal wöchentlich aktualisiert.
Sollte dies einmal nicht geschehen sein, erfragen Sie bitte die tagesaktuelle Karte telefonisch:
040/ 8811 200. Vielen Dank!

Abendkarte

Vorspeise

Salat RÖPERHOF /mit gebratenen Riesengarnelen italienisch marinierte Antipasti, Orangenfilets, Cranberry Dressing	14,– 20,50
Rote Beete Carpaccio mit gebackenem Bachenbrucher Ziegenfrischkäse Feldsalat, Portweinfeigen und gerösteten Walnüssen	22,-
Vitello Tonnato vom Kalbsrücken mit Thunfisch-Kapern Sauce, Rucola, Kirschtomaten und Kapernäpfeln	22,-
Thunfisch Tatar mit Yuzo-Ponzu Marinade, Asia-Julienne, Wasabi-Erdnüssen und Spicy Popcorn	24,-
Schwarzwurzel Crème Süppchen mit Petersilienöl und Nordseekrabben	18,-

Hauptgericht

Safran Risotto mit jungen Erbsen Tomaten Concassé und gegrillten Kräutersaitlingen - vegetarisch -	32,-
Filet vom weissen Heilbutt auf Butternut-Kürbis Püree , Zuckererbsen, wilden Brokkoli und Chimicurri	42,-
Skreifilet auf glasiertem Blattspinat, Pommes rissolé und sautierten bunten Tomaten Sugo	38,-
Gegrilltes Rumpsteak mit Speck-Bohnen Bratkartoffelstampf und Thymianjus	42,-
Geschmorte Lammhaxe auf mediterranem Bulgur und Ratatouille Gemüse	38,-

Halbe Oldenburger Ente aus dem Ofen mit Rotkohl, Kartoffelknödel, karamellisierten Apfelspalten und Beifußjus	46,-

Dessert

Kaiserschmarrn mit Zwetschgen Röster und Vanille Eis	16,-
Schokoladen-Soufflé mit Kumquat Kompott und salted caramel	16,-
Bratapfel Crème brûlée mit Mandeleis und Spekulatiuscrumble	16,-
Schokoladen Kugel mit Schwarzwälder Kirsch-Crème Kirscheis und Pistazien Crumble	16,-
Rohmilchkäse-Auswahl vom Flottbeker Wochenmarkt mit Feigensenf, Walnüssen, Feigenbrot und Trauben	18,50

Weihnachtsmenü

25. & 26. Dezember 2024

3 Gang Menü € 76,—

Thunfisch Tataki mit Yuzo-Ponzu Marinade
Mandarinenfilets und Forellenkaviar

* * *

Halbe Vierländer Ente aus dem Ofen
mit Apfelrotkohl, Kartoffelknödel
und Beifußjus
* * *

Duett von weißer & dunkler
Valrhona Schokolade