

Unser Menü

Appetizer

Ein leckerer Sekt als Aperitif?
Fragen Sie unsere Mitarbeitenden um Rat.

Brioche (V)

Mit Butter

5,50 €

Dordogne-Champignon (V)

€ 7,50

Knoblauch-Garnelen

7,50 €

Serrano-Schinken frisch vom Messer

7,50 €

*Haben Sie eine Allergie? Unsere Mitarbeitenden helfen Ihnen gerne.

Vorspeisen

Ochsenschwanzsuppe

Creme von Steinpilzen

9,50 €

Steak Tartar

Eingelegtes Eigelb

15,50 €

Geräucherte Holztaube

Blumenkohlcreme | eingelegte Weintrauben | gekeimte Linsen | Haselnuss

15,50 €

Ceviche

Kabeljau | Preiselbeeren | eingelegter Fenchel | Limetten-Chili-Dressing

15,50 €

Jakobsmuscheln

Krabben | Bisque | Brioche

16,50 €

Jakobsmuschel aus Knollensellerie (V)

Queller | Weißwein | Estragonschaum

14,50 €

Pilz Tartar (V)

Pastinake | Haselnuss | Sellerie

13,50 €

Pilzsalat (V)

Pastinake | Trüffel | Pekannuss

16,50 €

Ergänzung: Entenleber

7,50 €

*Haben Sie eine Allergie? Unsere Mitarbeitenden helfen Ihnen gerne.

Hauptgerichte

Filet Mignon Rossini

2 kleine Rinderfilets | Entenleber | grüner Spargel | Brioche | Madeira-Soße

38,50 €

Entenbrust

Chicorée | Kartoffel | Mango-Thymian-Sauce

29,50 €

Dry aged meat

Äußerst zartes Fleisch | 4 Wochen gereift | täglich frisches Gemüse der Saison |

Wahlweise mit Trüffelsoße oder Madeira-Soße

Tagespreis €

Schellfisch

Queller | Bimi | Karotten | Beurre Noisette

26,50 €

Seeteufel

Kartoffeln | Liebstöckel | Zucchini | Champignons | Buttermilchsauce

27,50 €

Cannelloni aus Spitzkohl (V)

Kimchi | Austernsauce | Sriracha | Erdnuss

24,50 €

Rote-Bete-Risotto (V)

Parmesan | Chioggia-Rote Bete | Walnuss | Thymian

24,50 €

Pilzsalat (V)

Pastinake | Trüffel | Pekannuss

22,50 €

Ergänzung: Entenleber

7,50 €

Beilagen

Pommes (V)

Trüffelmayonaise

5,50 €

Frischer Salat (V)

4,50 €

*Haben Sie eine Allergie? Unsere Mitarbeitenden helfen Ihnen gerne.

Klassisches Menü 3 Gänge € 39,50

(Diese Gerichte können auch separat bestellt werden)

Vorspeisen

Rindfleisch Carpaccio

Trüffelmayonnaise | Rucola | Körnermischung | Parmesankäse

Liederholter Hütchen (V)

Champignons | Frischkäse | Kräuterbutter | Parmesankäse

Mediterrane Tomatensuppe (V)

Schnittlauch | Crème fraîche

Hauptgerichte

Spareribs Liederhoeve

Aioli | Pommes

Schweinslende

Speck | Brie | Senfsoße

Lachsfilet

Süßkartoffel | Mini-Lauch | Zitronen-Dill-Butter

Ravioli

Ricotta | Spinat | Rucola | Kirschtomaten | Körnermischung | Pesto-Sahne-Sauce

Nachspeisen

Tolles Toffee

3 Kugeln Vanilleeis von Co mit Karamellsauce und Schlagsahne

Affogato

Vanilleeis von Co | Espresso

*Haben Sie eine Allergie? Unsere Mitarbeitenden helfen Ihnen gerne.

Nachspeisen

Blutorange

Verschiedene Zubereitungen von Blutorange | weiße Schokolade | Vanille

12,50 €

Schokoladen-Pekannus-Kuchen

Zartbitterschokolade | Pekannuss | Heidelbeere

11,50 €

Panna Cotta

Mango | Joghurt | Mandel

11,75 €

Kaffee mit Friandise

Kaffee | Friandises

10,50 €

Dessertweine

Alvear Moscatel I Montilla-Spanien 4,80 € pro Glas

Rebsorte: Muskateller

Dieser bernsteinfarbene Süßwein hat ein intensives Aroma von Muskatnuss und reifen Früchten. Der süße Geschmack klingt erfrischend aus. Passt ausgezeichnet zu verschiedenen Desserts.

Real Tesoro PX Jerez I Spanien 5,70 € pro Glas

Rebsorte: Pedro Ximenez

Feiner Dessertwein mit einer dunklen Mahagonifarbe. Der Wein ist vollmundig, intensiv und enthält Nuancen von Pflaumen und Schokolade.

Zum Schluss..

Eine herrliche Tasse Kaffee, Espresso, koffeinfreier Kaffee, Cappuccino, Latte Macchiato, verschiedene Teesorten oder frischer Minztee.

Mir einem leckeren Likör Ihrer Wahl dazu.

Oder wählen Sie einen unserer Spezialkaffees

Irish | Spanisch | Italienisch | Französisch

Machen Sie Ihren Spezialkaffee noch spezieller mit einer Kugel Vanilleeis von Co!

*Haben Sie eine Allergie? Unsere Mitarbeitenden helfen Ihnen gerne.