

VORSPEISEN

GERÄUCHERTE GÄNSEBRUST

auf Schokoladen-Hummus mit Kräuteröl und
Rotkohlsalat

15 €

GEGRILLTER FRÜHLINGSLAUCH

mit Sesam und karamellisierter Blumenkohlcreme
abgeschmeckt mit Zitronenöl

14,50 €

FALAFEL & KAKAONIBS-JOGHURT

hausgemachte Falafel mit orientalischem
Gewürzjoghurt, Kakaonibs und buntem Ofengemüse

15€

SUPPEN

CONSOMMÉE VOM PERUANISCHEN KAKAO & RIND

mit geröstetem Kakaobruch und Tafelspitz

9,90 €

TOMATENCREMESUPPE

Veredelt mit feiner, kolumbianischer Arhuaco-
Schokolade

9,90 €

SUPPENEMPFEHLUNG DES KÜCHENCHEFS

täglich wechselnd

bitte fragen Sie unser Serviceteam

9,90 €



Vegan



Vegetarisch

Bei Fragen zu Allergenen, sprechen Sie uns jederzeit gern an!

SPEISEKARTE

12:00-14:00 Uhr

17:30-21:00 Uhr

FISCH & VEGETARISCH

TAGLIATELLE IN GRANA-PADANO-TRÜFFELSAUCE 
verfeinert mit frisch geriebenem Herbsttrüffel
26,90 €

HOKKAIDOKÜRBIS ORIENTALISCH MARINIERT 
eingelegte Portwein-Schokoladen-Feigen,
Petersilienwurzel-Creme
21,90 € | mit einem geräucherten Spieß vom Pulpo 30€

MIESMUSCHELN IN WEISSWEIN & KNOBLAUCH
sautiert mit Knoblauch und Weißwein, dazu
Kakaobaguette
23,90 €

SCHOLLE GEBRATEN
mit Speck-Buttersauce, Salzkartoffeln und
gemischtem Salat
26,90 €

ASIA-CURRY 
in leicht pikanter Currysauce, Asiatisches Gemüse,
Sprossen und geröstete Erdnüsse
23,90 €
mit gebratenem norwegischem Lachs und 2
Garnelen 28,90 €

 Vegan

 Vegetarisch

Bei Fragen zu Allergenen, sprechen Sie uns jederzeit gern an!

FLEISCH

GESCHMORTE RINDERBÄCKCHEN

in kräftiger Schmorsauce mit Möhrengemüse und Safran-Gnocchi

29,90 € | mit Trüffel 34,90€

RUMPSTEAK ODER ENTRECÔTE VOM RIND

mit Portweinjus, frischen Pommes Frites und kleinem Salat
34€

REHRAGOUT AUS DER REGION

mit Eierspätzle und Preiselbeeren

27,90 €

KEULE VOM KIKOK-HUHN

an Sherry-Schokoladenjus, Rosenkohl mit Guanciale und Rosmarinkartoffeln

26,50 €

Kreiert euer Menü

Als 3-Gang	52 €
Als 4-Gang	62 €

DESSERTS

CHEESECAKE CREME

mit Mangosorbet, Mangoragout,
Passionsfruchtcurd und Haferflockencrumble

10 €

VOLLMILCH SCHOKOLADENMOUSSE

mit Himbeerschäum, Zitronensorbet und
Schokoladengel

10 €

BROMBEERMOUSSE

mit Schokocreme, Mandelmilcheis, Brombeerragout
und Mandelcrumble
Brombeermousse

10 €

BUTTERMILCHPARFAIT

mit marinierten Orangen, Blutorangengel und
Haselnusscrunch

10 €

GRANDE FINALE (ab 2 Personen)

Das Beste aus dem Atelier, für Sie als Auswahl
zusammengebracht! Lassen Sie sich von unsern
Köstlichkeiten überraschen!

15 € p.P.

COMFORT FOOD

14:00 bis 17:30 Uhr

SALAT VOSSINI

Blattsalate getoppt mit Schokoladen-Balsamico-Vinaigrette, Kirschtomaten, gehobelte Radieschen Und Kresse, Croutons, Nüsse und Kürbiskerne

Groß 14 € | klein 7 €

CAESAR SALAD

Roma-Salat mit Caesardressing, Grana Padano-Hobel Und Coutons, Kirschtomaten

13,50 €

Mit Hähnchenbruststreifen 20,50 €

Mit 3 gebratenen Garnelen 20,50 €

KAKAO-BIERBROT

Krosses Baguette mit Kakao und Bier gebacken, Dazu Olivenöl, Kräuterquark, Saterländer Schinken, Oliven und Grana Padano

14 €

VEGAN BURGER

Veganes Kimchi Patty mit Avocado, Mayonnaise von Geröstetem Knoblauch, Tomate und Salat
Serviert mit Steakhouse-Pommes

19,90 €

SCHOKOLADENHOTEL BURGER

Wagyu-Patty im Brioche-Bun mit BBQ-Sauce, Cheddar, Bacon, Tomate und Salat
Serviert mit Steakhouse Pommes

21,50 €

EIN BELEGTES BROT MIT SCHINKEN & SPIEGELEIERN

Schwarzbrot, reich belegt mit Schinken aus der Saterländer Schinkenmanufaktur, zwei Spiegeleier von Norbert Bests Freilandhühnern und Salatbouquet

15 €