

VORSPEISEN

SPARGEL PANNA COTTA

an Vinaigrette von Orange und weißer Schokolade
mit gegrilltem grünen Spargel, Serranochip

16,50 €

DUETT VON GRÜNEM UND WEISSEM SPARGEL

mit Wachtelei, Sauce Gribiche und geraspeltem
Comté, Brioche

17,50 €

MARROKANISCHE FALAFEL

an Couscous, orientalischem Gemüse, geschmorten
Zwiebeln und Amazonas-Kakaonibs

16,50 €

SUPPEN

SPARGELCREMESUPPE

verfeinert mit weißer Yuna-Schokolade und
Spargeleinlage

10,50 €

TOMATENCREMESUPPE

verfeinert mit Amazonas Schokolade 68%

11 €

KAROTTEN-KOKOSSÜPPCHEN

9,50 €

FISCH & VEGETARISCH

KABELJAU MIT BÄRLAUCHKRUSTE

gedämpft, Safransauce, grüner Spargel im
Speckmantel, Rosmarinkartoffeln

30 €

LACHSFILET MIT BLUTORANGENHOLLANDAISE

, glasierte Radieschen und Frühlingslauch,
Dauphinekartoffeln mit zartem Kakaocrunch

28,50 €

CREMIGES DINKELRISOTTO

mit Birnen-Chutney und Blumenkohl-Walnusscrunch

22 €

IN OLIVENÖL CONFIERTER SPARGEL

mit Aromen von Haselnuss und Zitrone, Miso-
Schokoladencreme, Panko-Haselnuss-crunch und
gepickelte rote Zwiebeln

25 €

ASIA-CURRY

in leicht pikanter Currysauce, asiatisches Gemüse,
Sprossen und geröstete Erdnüsse und Reis

24,90 €

mit gebratenem norwegischem Lachs und 2

Garnelen

29,90 €

 Vegan

 Vegetarisch

SPEISEKARTE

12:00-14:00 Uhr

17:30-21:00 Uhr

FLEISCH

GEBRATENES LAMMRÜCKENFILET

mit Jus und Bärlauchöl, grünen Bohnen und
Rosmarinkartoffeln

35 €

BÜRGERMEISTERSTÜCK VOM US-BEEF

Sous vide gegart an mexikanischer Molé, gegrilltem grünen
Spargel, Fondant-Kartoffel

32,50 €

RUMPSTEAK (200g) VOM RIND

mit Portweinjus, Pommes Frites und kleinem Salat

34 €

WESTERSTEDER STANGENSPARGEL

mit Sauce Hollandaise, Petersiliendrillingen

25,50 €

-Saterländer Schinken 90g +6€

-Schweineschnitzel +9€

-Krabben 75g +10€

Kreieren Sie Ihr Menü

Als 3-Gang 52 €

Als 4-Gang 62 €

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 Croutons, 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 Spiegeleiern von Norbert Bests Freilandhühnern und Salatbouquet

15 €

DESSERTS

AMAZONAS GANACHE

Amazonas-Ganache, Matcha-Schaum, Litschi-Sorbet und Erdbeeren
10,00€

FINANCIER SESAM & HEIDELBEER

Financier, Sojakaramellsauce, schwarzes Sesam-Eis und
Heidelbeerkompott
b, c, d, f, g
10,00€

SCHOKOLADEN-DESSERT DES MONATS

Piura 75% / Haselnuss / Himbeere
Creméux von Piura-Schokolade, Himbeerkompott, geröstete Haselnüsse
und Kakaonib-Karamellchip
a, b, d
10,00€

GRANDE FINALE (ab 2 Personen)

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

pro Person 15,00 €

a Laktose
b Eier
c Gluten
d Nüsse
e Senf
f Soja
g Sesamsamen
h Lupine

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