

## 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 €

### BÄRLAUCHSCHAUMSUPPE

mit Räucherlachsstreifen

11 €

### KAROTTEN-KOKOSSÜPPCHEN

9,50 €

# FISCH & VEGETARISCH

## KABELJAU IM BÄRLAUCHMANTEL

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 €

# 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!