

## 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 geraspelttem  
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 gebackenem  
grünem Spargel

10,50 €

### BÄRLAUCHSCHAUMSUPPE

mit Räucherlachsstreifen

11 €

### KAROTTEN-KOKOSSÜPPCHEN

9,50 €

# FISCH & VEGETARISCH

## KABELJAU IM BÄRLAUCHMANTEL

gedämpft, Safransauce, grüner Spargel im  
Speckmantel, la Ratte Kartoffeln

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

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 Kräuter-Schokoladenkruste, Jus und Bärlauchöl,  
Rosmarinkartoffeln

35 €

### BÜRGERMEISTERSTÜCK VOM US-BEEF

Sous vide gegart an mexikanischer Molé, gegrilltem grünen  
Spargel, Pommes Pont Neuf

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

## CRÈME BRÛLÉE

von weißer Schokolade mit Haselnuss-Schokoladen Eiscreme

10,00€

a, b, d

## QUITTE & 68% AMAZONASSCHOKOLADE

Zarte Cremeux von Quitten und dunkler Amazonassschokolade mit Birnencurd und Eis von Ingwer, Schokoladencrumble

10,00€

a, b, c, d

## APFEL AUS DEM ALTEN LAND & DUNKLE SCHOKOLADE

Ganache von Apfel und Regenwaldschokolade mit Kompott und Sud von Äpfeln aus dem alten Land mit sanften Aromen von Vanille und Zimt und Zitrone.

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!