

VORSPEISEN

MARROKANISCHE FALAFEL

Couscous, Gewürzjoghurt und Amazonas-Kakaonibs

16 €

LACHS GEBEIZT MIT KAKAO UND ROTE BETE

dazu eine Senfvinaigrette und Salat von Erdbeeren
und grünem Spargel

17 €

LAMMKOTELETTE SOUSVIDE

an Marmelade von Feigen und Schokolade und
Picandou Ziegenkäse

19 €

als Hauptgang mit Macaire-Kartoffeln

34 €

SUPPEN

THAI-ERBSENCREME

verfeinert mit Amazonasschokolade (68%)

Die "Growers" Chocolate wird direkt in Piura in Peru hergestellt und als vollwertige Schokolade zu uns gebracht. Unsere Partner von Norandino fangen in ihr das einzigartige Geschmacksprofil der Amazonasregion ein:

Fruchtig, etwas Kokos und Zitrus.

9 €

SUPPE VON KAROTTE UND VANILLE

verfeinert mit Beni Wild Schokolade (66%)

Die Aromen von Honig und Jasmin Tee in dieser Schokolade aus allerseltenstem Beniano Kakao erinnern an die Lebendigkeit der letzten Blaukehlaras in den wilden Wäldern des Beni..

11 €

ESSENZ VON BROKKOLI

mit Amazonas-Kakaonibs verfeinert

10 €

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

FISCH & VEGETARISCH

GARGANELLI CACIO E PEPE

Garganelli-Pasta in cremiger Sauce von schwarzem Pfeffer und Pecorino Romano DOP

19,90 €

SPAGHETTI MIT GRÜNEM SPARGE, BEURRE BLANC

Spaghetti in Beurre Blanc mit grünem Spargel und confierten Cherrytomaten und Grana Padano

21 €

mit 3 gebratenen Garnelen +8€

DORADENFILET GEBRATEN

Doradenfilet gebraten an Beurre Blanc von weißer Schokolade, Spitzkohl und Risolée kartoffeln

29 €

CONFIERTES LACHSFORELLENFILET

an Zitronengrasschaum, Gemüse von Kichererbsen und Lauch mit Koriander, Thai-Bulgur

30 €

BLUMENKOHL TIKA MASALA

Tika Masala von Blumenkohl mit Cashewkernen und Quinoa

22 €

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

HIRSCHRÜCKEN A LA MALIK

Hirschrücken aus Ostfriesland, rosa gebraten
an Orangen-Schokoladenjus, in Sesamöl gerösteter
Blumenkohl und Macaire-Kartoffeln

Eine Idee von Malik, unserem Auszubildenden im 2. Lehrjahr.

Im Rahmen unserer Azubiwoche, in der unsere Nachwuchskräfte mehr
Verantwortung tragen dürfen, wurde dieses Gericht mit so viel Begeisterung
aufgenommen, dass wir es auf der Karte behalten haben.

34 €

SUPREME VOM MAISHÄHNCHEN

gebratene Brust vom Maishähnchen an Portwein-Jus
Romanesco und Rote Beete-Risotto

30 €

RUMPSTEAK ODER ENTRECOTE VOM RIND

mit Portweinjus, Pommes Frites und kleinem Salat

34 €

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!