

SUPPEN

Krabbensuppe

mit Krabben, Speck und Dillcreme

12,50

Kopfsalat-Suppe

mit knuspriger Chorizo-Wurst und

Parmesan-Croutons 10,50



VORSPEISEN

. . 1	2 1	10
Mel	lonen-Salat	V

mit Burrata, Kräuter-Crumble und süß-saurem Gemüse

14,00

Königskrabbe und Nordseekrabbe

mit Avocado, grünem Spargel, Gurke, Ei und knusprigem Reispapier

16,50

Steak-Tartar

vom Groninger Weiderind, mit Cornichons, Chicoree, Apfel und Senfvinaigrette



HAUPTSPEISEN

FISCH

Forelle

mit Limetten-Risotto, Spitzkohlrolle, Karottencreme und Curry-Hollandaise

26,50

Schollenfilet

mit Garnelenkrokette, Babykartoffeln, Lauch, Fenchel und Hummersauce

26,50

Seewolffilet

mit Kartoffelmousseline, Spinat-Tarte, Maiscreme, und Beurre blanc



HAUPTSPEISEN

FLEISCH

Duo vom Schwein

Schweinefilet im Speckmantel, Schnitzel mit einer Panade aus Petersilie und Kapern, Kartoffellolly, Pfifferlingen und Pfeffersauce

28,50

Polderhähnchen

in Parmesanhülle mit hausgemachten Tagliatelle, Ratatouille und Tomatensauce

29,50

Tandem von Rind und Schwein

saftiger Bauchspeck und Rinderhacksteak, mit Süßkartoffelpürree, grünem Spargel, Pfifferlinge und Currysauce



HAUPTSPEISEN

VEGETARISCH

herzha	Ct o V	v_{α}	1
nerzna	ite v	vartei	V

aus Blumenkohl und gereiftem Käse, mit mariniertem Gemüse und Krokette aus altem Oldambter Käse

23,50

hausgemachte Tagliatelle 🗸

mit Ratatouille, Tomatensauce und frisch geriebenem Peccorino



DESSERT

Raffaelo-Dessert V mit Bavarois-Eis und Espuma	12,00
Vanille-Panna-Cotta ♥	
mit sommerlichen Früchten und hausgemachtem Buttermilcheis	11,50
Erdbeer-Tiramisu V	
mit einer Kugel Vanilleeis	11,50



KINDERKARTE

wahlweise mit Pommes, Kartoffelpüree oder Drillingen

12,90

Schnitzel

wahlweise mit Pommes, Kartoffelpüree oder Drillingen

12,90

Kibbelinge

wahlweise mit Pommes, Kartoffelpüree oder Drillingen

12,90

Spaghetti Bolognese

Spaghetti mit Hackfleisch-Tomatensauce

12,90

Portion Pommes

mit Ketchup und Mayonaisse