

**UNSERE KLASSIKER**

**Überraschungsmenü<sup>2</sup>, Vorspeise, Hauptgang, Dessert** **43€**

Lassen Sie sich von unserem Küchen Team in 3 Gängen kulinarisch überraschen. Dazu empfehlen wir unsere Weinbegleitung zu jedem Gang, 0,1 l korrespondierende Weine **15€**

**Vorspeisen**

**Burrata meets Avocado & Mango<sup>1</sup> (vegetarisch)** **15€**

Ein Vorspeisentraum aus cremigem Burrata mit fruchtigem Mango -Avocado Salat, für den besonderen Kick sorgt Chili.

**Tuna & Algensalat<sup>1</sup>** **20€**

Halbroh gegrillter Tuna im Sesam-Mantel auf asiatisch marinierten Wakame-Algen.

**Spargelsalat & Riesengarnelen<sup>1</sup>** **19€**

Aus unserem Burgdorfer Spargel lassen sich viele leckere Gerichte zaubern. Probieren Sie unseren Spargelsalat mit frischer Zitronenmarinade, dazu servieren wir gegrillte Riesengarnelen.

**Hauptgerichte**

**Rosa gebratenes Rinderfilet mit Pfifferlingen & Risotto<sup>1</sup>** **42€**

Ein perfekt gegartes Rinderfilet an cremigem Risotto und frischen Pfifferlingen.

**Kross gebratene Maispoularde & Spargel<sup>1</sup>** **33€**

Lasst Euch mit dem „Frühlingsgemüse“ schlechthin und einer saftig gegrillten Maispoularde verwöhnen, dazu servieren wir fluffiges & duftendes Brioche und haugemachte Hollandaise. Einfach köstlich

---

<sup>1</sup> Sie sind Allergiker oder haben Lebensmittelintoleranzen, dann sprechen Sie uns gerne bei Fragen zu verwendeten Zutaten an.

<sup>2</sup> Hinweis zu allen Überraschungsmenüs; Allergien, Lebensmittelintoleranzen und Lebensmittel, die Sie nicht mögen werden bei der Zubereitung Ihres Überraschungsmenüs berücksichtigt.

**OUR CLASSICS**

**Surprise menu<sup>2</sup>, starter, main course, dessert** €43

Let our kitchen team surprise you with culinary delights over 3 courses. We recommend our wine accompaniment to each course, 0.1 l of corresponding wines €15

**Starter**

**Burrata meets avocado & mango<sup>1</sup> (vegetarian)** €15

A dream starter made from creamy burrata with a fruity mango and avocado salad, with chili providing for a special kick.

**Tuna & seaweed salad<sup>1</sup>** €20

Half-raw grilled tuna in a sesame coating on Asian marinated wakame seaweed

**King Prawn & Asparagus salad<sup>1</sup>** €19

Crisp asparagus salad from Burgdorf with a fresh lemon marinade and sweet cherry tomatoes accompanies grilled king prawns.

**Main Course**

**Pink fried Beef fillet with Risotto & Chantrelles<sup>1</sup>** €42

Enjoy a perfectly cooked beef fillet with creamy risotto and fresh chanterelles.

**Crispy fried corn Poulard & Asparagus<sup>1</sup>** €33

Let yourself be pampered with the “spring vegetables” par excellence and a juicy grilled corn poularde, served with fluffy & fragrant brioche and homemade hollandaise. Simply delicious

<sup>1</sup> You are allergic; then please contact us if you have any questions about the ingredients used. Subject to changes and errors in the menu.

<sup>2</sup> Note on all surprise menus; Allergies, food intolerances and foods you don't like are taken into account when preparing your surprise menu