



RESTAURANT

Alsterkrug

Frühlingsmenü in 16 Kreationen

Spring Menu in 16 Creations

Amuse-Bouche

Ziegenkäse-Praline | Feigen-Chutney

Bacon-Dattel

Tomaten-Focaccia | Kräuterdip

Vorspeisen

Rote-Bete-Carpaccio | Pistaziencreme

Orangen-Vinaigrette

Mini-Tatar vom Rind | Wachtelei

Bärlauch-Schaumsüppchen | Chili-Croûtons

Zwischengänge

Hausgebeizter Lachs | Guacamole | Afila-Kresse

Arancini vom Frühlings-Kräuterrisotto

Tomatenmarmelade

Glasierte Kalbsbäckchen | Portweinreduktion

Spargelsalat

Erfrischungsgänge

Rhabarber-Sorbet | Kakao-Granola

Prosecco-Espuma | Blaubeeren

Hauptgerichte

Heilbutt-Filet mit Limettenbutter

oder

Argentinisches Rumpsteak „Souse Vide“ mit Jus

oder

Veganes Flanksteak mit Jus

dazu reichen wir:

wildes Gemüse | Trüffel-Kartoffelpüree

Süße Verführung

Erdbeersorbet | süßer Balsamico | Minze

Cheesecake „St. Sebastian“ | Rhabarber

Crème brûlée

Käsevariation

Auswahl französischer Käsesorten

Trauben und Nüsse | Quittensenf

Amuse-Bouche

Goat cheese praline | fig chutney

Bacon-wrapped date

Tomato focaccia | herb dip

Starters

Beetroot carpaccio | pistachio cream
orange vinaigrette

Mini beef tartare | quail egg

Wild garlic foam soup | chilli croûtons

Intermediate Courses

House-cured salmon | guacamole | Afila cress

Spring herb risotto Arancini

tomato marmalade

Glazed veal cheeks | Port wine reduction

asparagus salad

Palate Cleansers

Rhubarb sorbet | cocoa granola

Prosecco espuma | blueberries

Main Courses

Halibut fillet with lime butter

or

Argentinian rump steak “sous vide” with jus

or

Vegan flank steak with jus

served with:

wild vegetables | truffle mashed potatoes

Sweet Temptations

Strawberry sorbet | sweet balsamic | mint

“St. Sebastian” cheesecake | rhubarb

Crème brûlée

Cheese Selection

Assortment of French cheeses

grapes and nuts | quince mustard

Menüpreis | *menu price*

49,00 € p.P.

Weinbegleitung | *wine accompaniment*

25,00€ p.P.

(Änderung der Jahrgänge vorbehalten | *The vintages are subject to change*)