RESTAURANT

# Alsterkrug

## Saisonal
Seasonal

Halbe Oldenburger Ente│ Jus │ Johannisbeer-Rotkohl │ Kroketten 30,00 €
Half Oldenburg duck │ gravy │ Red cabbage with currants │ croquettes

Grünkohl │ Kasseler │ Kohlwurst │ Röstdrillinge│ Senf 22,00 €
Green cabbage │ smoked pork lion │ cabbage sausage │ roasted triplets │mustard

## Wintermenü
Winter menu

Gegrillte Aprikose | Thymian-Honig-Glasur | Pistazien-Frischkäse | Bulls-Blood
Grilled apricot | Thyme honey glaze | Pistachio cream cheese | Bulls-Blood
Chardonnay ,,Walz", Heitersheim, Baden, Deutschland

und/oder
and/or

Ingwer-Kürbis-Suppe | Feigencreme | Kerne
Ginger pumpkin soup | Fig cream | Seeds
Riesling ,,Jakob Jung", Erbach, Rheingau, Deutschland

Eismeerforelle | Soja-Ahorn | sautierter Spinat | Schmand-Drillinge
Arctic char | soy maple syrup | sautéed spinach | sour cream potatoes
Grauburgunder ,,Ress", Rheinhessen, Deutschland

oder
or

Krosse Oldenburger Ofen-Ente | Jus | Johanisbeer Rotkohl | Kroketten
Half Oldenburg duck │ gravy │ Red cabbage with currants │ croquettes
Dreisatz Rot, Rheinhessen, Deutschland

oder
or

Rucola Pesto-Risotto | Burrata | Pinienkerne | marinierte Kräuter
Rocket pesto risotto | Burrata | Pine nuts | Marinated herbs
Sauvignon Blanc, Marlbourgh, Neuseeland

Crème brûlée | Zwetschgenkompott
Crème brûlée | plum compote
Ziegler Zwetschgengeist

| | 3 Gänge/3 courses | 4 Gänge/4 courses |
|---|---|---|
| Menüpreis \| *menu price* | *49,00 €* | *57,00 €* |
| Weinbegleitung \| *Wine accompaniment* | *20,00 €* | *25,00€* |

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