

UNSERE AUSWAHLKARTEN PERFEKT FÜR IHRE VERANSTALTUNG

VARIANTE 1

VORSPEISEN

SALAT VORWEG

Kleiner bunter Salat mit unserem Vier Jahreszeiten Dressing
& Granolacrunch

€ 7

... mit gebratenen Pfifferlingen (wahlweise vegan )

€ 12

PAPRIKASÜPPCHEN

Leicht gerahmtes Paprikasüppchen
mit gebackenem Lesbos Feta & Thymian Honig

€ 8

HAUPTSPEISEN

DAS BATAMOG

Gegrilltes Schweinefilet mit Vier Jahreszeiten Bratkartoffeln,
luftiger Sambal Hollandaise & Palmenherzen

€ 24

DAS CORDON BLEU

Cordon Bleu vom niedersächsischen Strohschwein mit
Vulcano Beinschinken & Gruyere dazu Bratkartoffeln
& Preiselbeeren

€ 22

VIER JAHRESZEITEN PASTA (VEGAN)

Sommerlich aromatisierte Pasta mit gebratenen Pfifferlingen
& bunter Tomatenvielfalt

€ 21

KIKOK MAISHÄHNCHENSTEAK

Borkmeiers Maishuhnkeule pikant gegrillt mit Röstknoblauchbutter
& Vier Jahreszeiten Salat

€ 22

+ wahlweise mit Vier Jahreszeiten Bratkartoffeln

€ 26

DESSERTS

SEMIFREDDO PFIRSICH MELBA STYLE

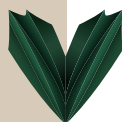
Sommerpfirsich Parfait mit Vanille aromatisiert,
dazu gehobelte Mandel & Himbeercoulis

€ 7

KARAMELLISIERTE VANILLECRÉME

Geflämmte Vanillecrème mit marinierten Beeren

€ 9



UNSERE AUSWAHLKARTEN PERFEKT FÜR IHRE VERANSTALTUNG

VARIANTE 2

VORSPEISEN

SALAT VORWEG

Kleiner bunter Salat mit unserem Vier Jahreszeiten Dressing
& Granolacrunch

€ 7

... mit gebratenen Pfifferlingen (wahlweise vegan )

€ 12

VITELLO FORELLO

Sous vide gegarte Scheiben vom aromatisierten Weidekalb
mit Forellencrème Tonnastyle, Kapernapfel, Forellenkaviar
& Sylter Brotchip

€ 13

HAUPTSPEISEN

DAS SCHNITZEL

Kross paniertes Schnitzel vom niedersächsischen Strohschwein
mit Vier Jahreszeiten Pommes & Zitrone

€ 16

+ wahlweise mit Vier Jahreszeiten Beilagensalat

€ 22

+ wahlweise mit Pfifferlingsrahm

€ 24

DAS BATAMOG

Gegrilltes Schweinefilet mit Vier Jahreszeiten Bratkartoffeln,
luftiger Sambal Hollandaise & Palmenherzen

€ 24

SPINATKNÖDEL

in Nussbutter geschwenkte Spinatknödel mit gerahmten
Pfifferlingen, gehobeltem Gruyere & Wildkräutern

€ 22

FORELLENFILET BUTTERFLY

Auf Feuer gegrilltes Filet von der Forelle mit gegrillter Zitrone,
Chimichurri, Vier Jahreszeiten Bratkartoffeln
& saisonalem Beilagensalat

€ 24

DESSERTS

SEMIFREDDO PFIRSICH MELBA STYLE

Sommerpfirsich Parfait mit Vanille aromatisiert,
dazu gehobelte Mandel & Himbeercoulis

€ 7

BLAUBEER-KÄSEKUCHEN SAN SEBASTIAN

Hausgebackener San Sebastian Cheesecake
mit Blaubeerfüllung & Wildheidelbeerkompott

€ 9



UNSERE AUSWAHLKARTEN PERFEKT FÜR IHRE VERANSTALTUNG

VARIANTE 3

VORSPEISEN

CARPACCIO

Carpaccio vom Weiderind mit gebratenen Pfifferlingen,
Sylter Brotcroutons, Zitronenschmand & Sommertrüffel

€ 14

BURRATA

Cremige Burrata mit pochiertem, geflammten Pfirsich,
bunter Tomatenvielfalt & Jordan Olivenöl

€ 14

HAUPTSPEISEN

DAS BATAMOG

Gegrilltes Schweinefilet mit Vier Jahreszeiten Bratkartoffeln,
luftiger Sambal Hollandaise & Palmenherzen

€ 24

SPINATKNÖDEL

in Nussbutter geschwenkte Spinatknödel mit gerahmten
Pfifferlingen, gehobeltem Gruyere & Wildkräutern

€ 22

RUMPSTEAK

Rumpsteak (ca. 220g) gegrillt auf unserem 800 Grad
Steakhausgrill mit Bratkartoffeln, Chimichurri & Pfifferlingen

€ 39

FORELLENFILET BUTTERFLY

Auf Feuer gegrilltes Filet von der Forelle mit gegrillter Zitrone,
Chimichurri, Vier Jahreszeiten Bratkartoffeln & saisonalem

Beilagensalat

€ 24

DESSERTS

BLAUBEER-KÄSEKUCHEN SAN SEBASTIAN

Hausgebackener San Sebastian Cheesecake
mit Blaubeerfüllung & Wildheidelbeerkompott

€ 9

KARAMELLISIERTE VANILLECRÉME

Geflammte Vanillecrème mit marinierten Beeren

€ 9

