

Absolut feinste Beginner

Kalte Welle in der Kelle

Unbeirrbar im Geschmack gibt sich das kalte Apfel-Schmand-Süppchen. Heimgesmoktes Pastrami und fermentierter Fenchel haben eine tiefe Verbundenheit mit dem Löffelglück.

€ 9,60

Opulenzen auf dem Laufsteg

Den Logenplatz hat hier der Mozzarella di Bufala, natürlich der Echte aus Kampanien. Als Sommergast ist die Wassermelone unverzichtbar. Diese entfaltet den besonders süßen Geschmack auf der heißen Glut. Schlussendlich brilliert das Shiso-Topping mit seiner Frische.

€ 15,90

Wilder Wassertänzer

Der Pulpo bekommt seinen besonderen Geschmack auf der glühenden Holzkohle. Er vertraut der guten Würze vom heimgekochten Teriyaki. Die mühevoll gepaltnen Gartenerbsen, dressiert zum Püree, entzücken mit frischer Minze und lieblicher Salbeibutter.

€ 16,90

Beet- & Wald-Gemeinschaft

Spektakel mit Hut und Stil

Heimgekneteter Big-Semmelknödel - das gelungene Prachtstück tafelt mit dem großartig süffisanten Pfifferlings-Perlzwiebel-Ragout. Saftiger Pfirsich und gezupfter Rucola mischen sich clever unter die Fans.

€ 22,90

Probierportion € 17,90

Sattes Grün

Was der Garten Eden hergibt: Friseé- und Eisberg-Salat, drapiert mit Tomate und Gurke. Unerlässlich ist die unvergleichliche Basilikum-Emulsion.

€ 7,90

Allergiegeplagt? Bitte fragen Sie uns, wir können weiterhelfen.

Fischige Fakten

Wassertourist

Gemeinsam durchs Feuer gegangen sind die Rotforelle und die Kartoffel La Ratte. Sommerliche Akzente setzen hier schaumiges Kartoffel-Espuma, eingelegte Gurken, begehrtes Petersilienöl, grobes Meersalz und erfrischende Buttermilch mit Zitronenabrieb. Himmlisch.

€ 29,90

Probierportion € 19,90

VORSICHT - Man sagt, sie machen süchtig!

Rotgarnelen aus dem Wildfang Größe 8/12 geröstet, Kokos-Chili-Curry leicht geschärft mit Lauch & Knoblauch. Ciabatta ist der Begleiter. Dippen Sie, was das Zeug hält. oder:

Mit frischen Spaghetti in würzigem, leicht geschärftem Rauke-Nuss-Pesto & gehobeltem Parmesan - Lecker!

5 Stk. € 28,90

Probierportion 3 Stk. € 19,90

Für Süßes ist man nie zu satt

Aus der Herzkammer Italiens

Haselnuss-Tiramisu, Gaumenfreude und Seelenschmeichler zugleich. Von der Sonne geküsst, gesellt sich die Erdbeere mit guter Laune dazu. Zarter Schmelz und Knack. Grandios.

€ 9,90

Gelungener Abschluss

Creme Brûlée mit Rohrzucker abgezündelt. Der feine Knack macht´s.

€ 9,90

Eiskalte Leidenschaft

Unsere heimgeesten Sorten aus dem Pacojet: schwarzes Sesameis, Vollmilchschokoladeneis oder Grapefruitsorbet

€ 3,70

Allergiegeplagt? Bitte fragen Sie uns, wir können weiterhelfen.

Fleischeslust

Entenplausch

Mehr als nur ein Trend ist die geschmorte Cherry Valley Ente mit goldenem Honig und magischer Gewürzmischung.

Beim Schnack der prominenten Diva sind weiße Parmesan-Polenta, rote saftige Kirschen, grüner Rosmarin und gelbe Pfifferlinge mit dabei. Natürlich darf der vollmundige Entenjus nicht fehlen.

€ 29,90

Probiersteller nur im Partner-Duett € 19,90

Hippe Steakschaft

Argentinisches Black Angus Rumpsteak- grain fed, gewürzt mit heimgekochtem Teriyaki, wird zur spannenden Affäre im Spiel mit dem Feuer. Cold Performance gibt es mit der Poke Bowl. Da wird nichts dem Zufall überlassen.

Der edle Acquerello Reis mariniert mit Ponzu im geordneten Mix mit saftiger Mango, Gurke, Tomate, Avocado, Edamame, heimgerührter Rauchmayo und Koriander. Den nötigen Crunch geben die Paprika-Erdnüsse.

200g € 34,90

Probierportion 100g € 22,00

Beliebte Küchen-Zeitzeugen

Wirtshausgericht

„Wild gekocht“ - schmoren, braten, garen. Wer Zeit und Geduld dabei mitbringt, wird reichlich belohnt. Erst mit dem herrlichen Duft, danach mit der Geschmacksintensität des Hirschragouts. Es ist verwandelt mit Möhren, Staudensellerie und Schalotten. Vertrauter Gast ist die Schweizer-Rösti.

€ 25,90

Schnitzeljagd

Das Linden Schnitzel aus zartem Kalbfleisch, goldgelb gebacken in Butterschmalz, flankiert von Deli Kartoffelsalat - angemacht mit Kürbisöl-Mayonnaise, Radieschen, Schalotten und Schnittlauch. Sattes Grün mit Basilikum-Emulsion gehört einfach dazu. Bio Zitrone & Preiselbeeren sind die mystischen Kräfte für den Retter der Tafelrunde.

€ 28,90

Probierportion € 19,90

Frittenfreude € 4,00

Allergiegeplagt? Bitte fragen Sie uns, wir können weiterhelfen.

Sommergeflüster

Roadtrip
in die
Remise St.Jacobus
im Kloster Lüne

Was Sie erwartet?



www.klosterremise-jacobus.de

Juli 2024

Donnerstag, Freitag, Samstag & Sonntag
12-18 Uhr geöffnet
Kurzfristige Änderungen behalten wir uns vor.