

## Absolut feinste Beginner

### Löffelglück

Hier wird nichts dem Zufall überlassen.

Feinste Gemüse Dashi-Bouillon geköchelt aus Kartoffel, Kombualge, Shitakepilze, frischen Koriander, Chili, Szechuanpfeffer, Zitronengras und Sojasoße.

Die himmlische Kartoffelpasta präsentiert sich mit Bio Eigelb, Röstgemüwestaub und frischer Kresse.

€ 8,90

### Wellenreiter

Formvollendet sitzt der sanfte Mozzarella di Buffela auf der Kohlrabiwelle. Saure Sahne im Mix mit Curry geben dem Untergrundgeschmack. Frischer Schnittlauch, Zitronensirup, eingelegter gezupfter Ingwer dienen mit Radieschenschnitt & schwarzem Sesam als Push up.

€ 12,90

### Vom Laufsteg

Der legendäre Starter ist der gebratene Pulpo unter Terijakilack. Er gibt sich Weltoffen und unkompliziert mit den in Butter geschwenkt Gurkenspaghetti. Die kräftige schwarze Jus aus Meeresfrüchten und Zitronenthymian umgarnen das Geschehen.

€ 14,90

## Beet & Wald Gemeinschaft

### Geliebter Hot Caesar

Heiß vom Grill kommen die Romanaherzen auf die warme Hartkäse-Kartoffelcreme. Ausgewogene Frische bringen Grapefruitfilets, Petersilienöl und schwarze Oliven.

„Hähnchenstreifen“ vom Vegetariern Butcher mit dehydrierten, ausgebackenen Kartoffelwürfeln geben ein komplettiertes Gericht.

€ 21,90 Probierportion € 16,90

## Fischige Fakten

### Aus dem Seegarten

Durch Anglerglück kommt das gebratene Bachsaiblingsfilet in die heiße Pfanne. Die Filets stimmen die Akkord der Geschmackssymphonie - Rote Bete Püree, Wurzel & Jus. Mit von der Partie ist ein Kartoffel-Meerrettichschaum. Er verströmt wohlige, leichte Schärfe am Gaumen. Hinreißend dazu sind die Pumpernickelcrumbles.

€ 25,90 Probierportion € 18,90

### VORSICHT - Man sagt sie machen süchtig!

Rotgarnele aus dem Wildfang geröstet, Kokos-Chili-Curry Soße mit Lauch & Knoblauch, leicht geschärft, Ciabatta sind die Begleiter. Dippen Sie, was das Zeug hält.

oder:

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

€ 25,90 Probierportion € 17,90

## Süße Schmeichler

### Überraschungsei

Raffinierte Zauberei, welche nicht verraten wird...

€ 8,90

### Klassiker-très chic

Der König der Kuchen -

Mini Schwarzwälder Kirsch Törtchen in Begleitung von pacossiertes Kirschgeistsorbet

€ 8,90

### Exklusive Leidenschaft

Hier wird das Eis pacossiert.

Popkorn, schwarzes Sesam oder Vollmilchschokolade

Je Kugel € 3,50

Allergie geplagt? Bitte fragen sie uns, wir können weiterhelfen.

## Fleischeslust

### Rendezvous mit der La Grande Dame

Bühne frei für die Cherry Vally Ente. Zart gegart, verfeinert vom goldenen Honig und der magischen Gewürzmischung, zeigt sie wieder Ihre Vielseitigkeit.

Die feinen grünen Perlen der Erbsenschote verbinden sich mit Minze, flüssiger Butter und krossem Salbei zum einem feinen Püree. Ausgebackene Kartoffelspirale, beschwipste Schalotten und die eigene, herrliche Soße komplettieren das Genusswerk.

€ 27,90 Probiersteller nur im Partner-Duett € 17,90

### Aus Feuer und Flamme

Mit Asche, Glut & Feuer ist das saftige argentinische Black Angus Rumpsteak immer wieder ein Vergnügen.

Ebenso gegrillt, steigern Laubmöhren & grüner Spargel ihre Aromen. Bärlauchöl verzaubert die Ricotta-Gnocchi. Als Dip gibt es frisch gerührten Limetten-Joghurt.

200g € 33 Probierportion € 19,90

## Beliebte Küchen Zeitzeugen

### Wirtshausgericht

Frisch aus der Walze sind die großen Herrgottsbescheißerle. Sie verhüllen liebevoll im Innern die geschmorten Rinderbäckchen. Große Soßenkunst umspielt das Geschehen. Die Frühlingsfavoriten sind Radieschen, Morcheln & grüner Spargel.

€ 25,90 Probierportion € 18,90

### Das stolze Original

Schmeckt Montag wie Sonntag, das Linden Schnitzel, natürlich aus zartem Kalbfleisch, gebraten in feinstem Butterschmalz, flankiert von Champignoncreme & Frittenfreude. Retter jeder Tafelrunde!

€ 23,00 Probierportion € 17,90

# Frühlingsgeflüster

---

Roadtrip  
in die  
Remise St.Jacobus  
im Kloster Lüne

Was Sie erwartet?



[www.klosterremise-jacobus.de](http://www.klosterremise-jacobus.de)

Öffnet am 1.April  
Freitag, Samstag & Sonntag  
Von 12-18 Uhr

---

Twingeln Sie doch mal!

Der Herdkünstler  
gibt eine Überraschungsvorstellung in drei Akten.  
Freitag & Samstag

Bestellungen  
nehmen wir bis einen Tag vorher an.  
p.P. € 39