

Absolut feinste Beginner

Heiße Welle in der Kelle

Heißes Elixier vom Geflügel, aufmontiert mit Wiesenkräutern und Erdäpfeln. Was in der Schüssel passiert ist fantastisch. Dazu ein Päckchen mit gezupftem mariniertem Entenfleisch, Kräutern & Gojibeeren.

€ 8,90

Mit dem Hackebeilchen...

Fein gehacktes Tatar vom Black Angus Rind tritt in Verbindung mit bestem Olivenöl und Fleur de Sel. Mit im Mix sind Kapern, Schalotten, Eigelb, Senf und krosse Kartoffelchips, Bei diesem Rendezvous darf die Trüffelmayonnaise nicht fehlen.

€ 12,90

Die Welt auf dem Teller

Ganz vorn im Wettlauf um die Siegerplätze ist der sanfte, weiße Mozzarella di Bufala. Mit im Rennen sind die Minibundmöhren. Sie kommen heiß vom Grill. Mit Limetten-Joghurt, Nusspesto und Kerbel kommt Frische auf den Teller.

€ 12,90

Beet- & Wald-Gemeinschaft

Getümmel in der Schüssel

Poke Bowl, da wird nichts dem Zufall überlassen. Der edle Aquerello Reis mariniert mit Ponzu im geordneten Mix mit saftiger Mango, Gurke, Tomate, Avocado, Edamame, Rauchmayo und dem fischem Koriander. Den nötigen Crunch geben die Rauchpaprika-Erdnüsse. Hähnchen vom Vegetarian Butcher im heimgekochten Teriyakilack komplettiert die Schüssel.

€ 19,90 Vorspeisenportion € 14,90

Fischige Fakten

Feine Charmeur

Nachhaltiger Wassertourismus im Wan Tan. Die Teigtaschen gedämpft im Bambuskörbchen werden geadelt mit der fescen Krebssoße und dem frisch gehobelten Meerrettich. Lässig setzt der Porree vom Grill grüne Akzente.

€ 26,90 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!

€ 26,90 Probierportion € 18,90

Für Süßes ist man nie zu satt!

Süße Liebeserklärung

Crunchy Peanut-Butter-Cheesecake

Knuspriger Keksboden vereint mit Erdnussbutter-Creme, nussiges Salz-Karamell und knackige Schokoglasur vollenden das Meisterwerk. Blaubeer-Eis pimpt den süßen Traum.

€ 8,90

Gestapeltes Glück

Gleich mehrere Lieblinge vereinen sich in diesem Petit Four. Zartbitterschokoladen-Mürbeteig, weißes Schokoladenbiscuit, Vollmilch-Canache, weißes Schokoladen Mousse und Zartbitterschokoladenüberzug. Das Finale krönt ein Kirschgeistsorbet.

€ 8,90

Exklusive Leidenschaft

Große Kunst auf kleiner Bühne.

Popkorn-Eis, Blaubeer-Eis oder Vollmilchschokoladen-Eis

Je Kugel € 3,50

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

Fleischeslust

Italienische Diva

Die Cherry Valley Ente auf neuen Pfaden. Das Federvieh ist mit dem goldenen Honig und der magischen Gewürzmischung eine Bereicherung für den Gaumen. Diesmal stricken sich Spaghetti mit Parmesan & Eigelb dazu. Carbonara der feinsten Klasse wird mit Pfirsich und dem aromatischen Geschmack des Rosmarins ergänzt.

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

Highlight vom Grill

Wenn Flammen knistern wie Musik, tanzt das Rumpsteak vom Black Angus Rind. Unter der Cafe de Paris-Butter spiegelt sich das funkelnde Talent seiner Leidenschaft. Mit auf dieser Mission: weiße Polenta gerührt mit illustrem Gorgonzola. Rote Kirschen gesellen sich mit Rosmarin und Pfifferlingen dazu.

€ 33,00

Beliebte Küchen Zeitzeugen

Wirtshausgericht - Wilde Heimat

Kein Sommer ohne das Sauerfleisch vom Wildschwein. Hier wird Hand richtig angelegt bei der Remoulade. Hinein kommen gehackte Gewürzgürkchen, Zwiebeln, Äpfel und Petersilie. Linden-Bratkartoffeln, natürlich in bestem Butterschmalz gebraten, komplettieren die duftige Truppe.

€ 23,00 Probierportion € 17,90

Das stolze Original

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

€ 23,00 Probierportion € 17,90

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

Sommergeflüster

Roadtrip
zur
Remise St.Jacobus
im Kloster Lüne

Was Sie erwartet?



www.klosterremise-jacobus.de

Donnerstag bis 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