

# Vorspeisen

## S A L A T   B O W L

Mit knackigen Radieschen, Gurke, Tomaten, süßer Mango  
roter und gelber Paprika, mariertem Quinoa, gerösteten Nüssen  
und jungen Blattsalaten mit Dressing von der  
Kalamansi-Limette

10,50 Euro

## W A H L W E I S E   M I T:

Gebratenen Lachsfilet: 19,50 Euro  
Gratinierten Ziegenkäse: 19,50 Euro  
Streifen von der Maishähnchenbrust: 18,50 Euro

## M A R I N I E R T E S   H E R I N G S F I L E T

Mit Sanddornbeeren, einer feinen Knoblauch-Kartoffelcreme und  
eingelegten Zwiebeln auf Vollkornbrot

15,50 Euro

## G E B R A T E N E   J A K O B S M U S C H E L N

In aromatisierter Butter gebraten, Rote Bete Risotto und  
Granola aus gerösteten Kürbiskernen

19,50 Euro

## C A R P A C C I O   V O M   R I N D E R F I L E T

Mit Kapernäpfel, knackigem Rucola, gehobeltem Parmesan,  
gerösteten Pinienkernen und Olivenöl

17,50 Euro

D Ü N E • 4 8

● ● ○ r e s t a u r a n t

# Suppen

## G E F L Ü G E L - M O R C H E L C R E M E S U P P E

Mit Pfifferlings-Ravioli und gewürfeltem Wurzelgemüse

12,50 Euro

## T O M A T E N S U P P E

Mit gerösteten Pinienkernen, Lauchzwiebeln und  
geriebenem Parmesan

9,50 Euro

## G R Ü N E G E M Ü S E - K O K O S - S U P P E M I T C U R R Y

Mit Kräuteröl und Süßkartoffelcrunch

10,50 Euro

## U S E D O M E R F I S C H C R E M E S U P P E

Mit gewürfeltem Wurzelgemüse und gebratenen Fischfilets,  
verfeinert mit Kräutern

12,50 Euro

D Ü N E • 4 8

● ● ● restaurant

# Fleisch

## S O U S V I D E G E G A R T E M A I S H Ä H N C H E N B R U S T

Auf mediterranem Tomatenreis, in Butter geschwenktem Bimi und feinen Lauchzwiebeln

27,50 Euro

## D R Y - A G E D - S C H W E I N E K O T E L E T T

An Parmesan-Polenta, begleitet von einem Apfel-Zwiebel-Chutney und frischem Salbei

28,50 Euro

## R I N D E R F I L E T U N T E R D E R P I L Z K R U S T E

Mit gehobeltem Trüffel an jungem Blattspinat und cremigem Risotto

42,50 Euro

## G E S C H M O R T E K A L B S B A C K E

An feinem Kartoffelmousseline, eingelegter Rote Bete und gebratenen Austernpilzen

29,50 Euro

# Fisch

## MIT LIMETTENBLÄTTERN GEGARTES KABELJAUFILET

Auf einem cremigen Risotto von Beluga-Linsen, verfeinert mit einem Hauch Balsamico, dazu knackiger wilder Brokkoli, Lauch und gerösteter Haselnüsse

28,50 Euro

## GEBRATENES LACHSFILET

An Fenchel-Paprikagemüse in Orangensud, dazu gebratene Kartoffel-Apfelplätzchen

28,50 Euro

## GEGRILLTES WOLFSBARSCHFILET

Auf Zucchini, Tomate und Paprika, dazu in Aromen gebratene kleine Kartoffeln

28,50 Euro

## ZANDERFILET GEBRATEN

Mit Granola von Kürbiskernen und getrockneten Aprikosen, eingelegter Rote Bete und cremigem Risotto

29,50 Euro

# Vegetarisch

## O F E N - S E L L E R I E A U F D U N K L E M L I N S E N R I S O T T O

Verfeinert mit Balsamico, begleitet von angebratenem Lauch und einem knusprigen Meerrettich-Crunch

19,50 Euro

## R O T E - B E T E - R I S O T T O

Mit cremigem Ziegenkäse und gerösteten Nüssen

19,50 Euro

## P A S T A T R Ü F F E L

Sautierte Pilze in Trüffelrahmsauce mit feinen Bandnudeln und gehobeltem Trüffel

21,50 Euro

D Ü N E • 4 8

● ● ○ restaurant

# Desserts

## GEFLÄMMTER SCHNEE

In feinem Baiser geflammtes Himbeer-Aperolparfait, dazu ein Ragout von sonnengereiften Zwergorangen

13,50 Euro

## NOUGATMOUSSE

Cremige Nougatmousse mit weißer Schokolade an fruchtigem Kalamansi-Sorbet, Frischkäse und eingekochten Pflaumen

14,50 Euro

## VARIATION VON SORBETS

Saures Zitronensorbet, fruchtiges Passionsfruchtsorbet und Sorbet von der schwarzen Johannisbeere mit frischem Obst, garniert mit einem Crunch von der Himbeere

8,50 Euro

## KLEINE AUSWAHL VOM BIO-KÄSE

Mit fruchtig-pikantem Feigensenf, dazu Weintrauben, saisonales Obst und geröstete Nüsse

18,50 Euro

# Kinderkarte

## P O M M E S F R I T E S

Mit Ketchup und Mayonnaise

4,50 Euro

## N U D E L N M I T T O M A T E N S A U C E

Mit Parmesan

7,50 Euro

## G E B R A T E N E S L A C H S F I L E T

Dazu Rahmspinat und Kräuterreis

11,50 Euro

## H Ä H N C H E N B R U S T G E B R A T E N

Mit Erbsen und Kartoffelpüree

11,50 Euro