

## Vorspeisen

Winterliche Salatauswahl / Balsamico-Dressing / Antipasti mit gebratenen Black Tiger Garnelen provencal	€ 9,50 € 18,00
Gratinierter Ziegenfrischkäse / Rote Bete-Carpaccio	€ 12,00

## Suppe

Krustentiersuppe / Nordseekrabben	€ 10,00
Karotten-Ingwersuppe	€ 7,00

## Hauptgänge

Entrecôte / Thymiankartoffeln / Aioli / Salat	€ 28,00
Wiener Schnitzel / Kartoffelsalat / Gurkensalat	€ 22,00
Lammfilet / Auberginenpüree / Couscous	€ 22,00
Skreifilet auf der Haut gebraten / Noilly Prat-Sauce / Aligot (Kartoffelstampf mit Käse) / Purple Haze Karotten	€ 21,00
Penne all`arrabbiata / getrocknete Tomaten / Parma-Chip	€ 12,00

## Desserts

Nougatparfait / Rumtopf Früchte	€ 11,00
Dessertteller „Schloß Tremsbüttel“	€ 13,00
Französische Käseauswahl / Walnußbrot / Feigensenf	€ 15,00

Gerne informieren wir Sie über alle Zutaten und Allergene.