



BAUKASTEN *Menu*

AB 11. NOVEMBER 2026 – ZU ALLEN MENÜVARIANTEN WIRD IMMER VORWEG EINE BROTAUSWAHL AUS DER BALDUCCI-BÄCKEREI MIT HOCHWERTIGEM BALDUCCI OLIVENÖL SERVIERT.

VORSPEISEN

EINZELN | TISCHBUFFET | VARIATION

GEBACKENER ZIEGENKÄSE MIT THYMIAN-HONIG-GLASUR

auf mariniertem Rucola mit hausgemachtem Feigen-Chutney und Mandel-Crunch

GEBRATENE JAKOBSMUSCHEL „ROCKEFELLER ART“

Auf Vanillebutter-Nage mit Pastinakencreme und Kartoffelstroh

TATAKI VOM GRAS-RIND

mit Tonkatsu-BBQ-Jus, Shiitake Pilzen, Lauch und Reis-Crispies

CREMIGE BABY-BURRATA

mit karamellisiertem Pflaumen- und Feigen-Salat, Walnüssen und Sauerteigbrot

ZWISCHENGÄNGE

RAHMSUPPE VON DER ESSKASTANIE

mit weißem Portwein und fein gehobelten Steinchampignons

ROTE-BETE-RISOTTO

cremig gerührt mit Birne, Landkresse und Walnuss-Schwarzbrotnusper

HAUPTGÄNGE

* MIT GERÖSTETEN OFENDRILLINGEN

MEDAILLON VOM HEREFORD-RINDERFILET *

mit Portweinjus, Selleriecreme und Rosenkohl

FILET VON DER EISMEERFORELLE *

gebraten mit Meerrettich-Panko, Topinambur, wildem Kohl und Rübchen

BRUST UND KEULE VON DER OLDENBURGER BAUERNENTE

mit Bratenjus, Preiselbeerapfel, Rotkohl und Kartoffel-Quarkknödel

GNOCCHI AUS SAUERTEIGBROT

in Ziegenfrischkäsesauce mit Pinienkernen, Babyspinat und Wintertrüffel

DESSERT

EINZELN | VARIATION

NEW-YORK-CHEESECAKE-HAPPEN

mit Nougattopping und Lebkuchen-Crumble

WINTERAPFEL-BIGNET

mit Zimtucker und Vanillerahmsauce

ZIMT-FRISCHKÄSE-PANNA-COTTA

mit gebrannten Mandeln und Pflaumenkompott

MENÜ	INHALT	PREIS
PREMIUM	BROTGANGL VORSPEISEN-TISCHBUFFET HAUPTGANGL DESSERTVARIATION	67 €
STANDARD	BROTGANGL VORSPEISEN-TISCHBUFFET HAUPTGANGL DESSERT	59 €
BASIC	BROTGANGL ZWISCHENGANGL HAUPTGANGL DESSERTVARIATION	55 €

Vegane Alle Preise verstehen sich pro Person. Gerne empfehlen wir passende Weine zu jeder Menüvariante.



VEGANE ALTERNATIVE

Rigatoni alla Norma

Breite Röhrennudeln | Sugo von gebackener Aubergine und Strauchtomate | frisches Basilikum | Pinienkerne | Parmesan Reggiano

Ravioli von Wiesenchampignons und schwarzem Pfeffer

in Trüffelsud | gerösteter Blumenkohl | gehobelter Burgundertrüffel