

MENÜ „JÜNNE“

Angeräucherter Butterfisch mit Apfel

Bohnensalat, Garnelen, Chilimarinade und Ingwerjoghurt

à la carte: 19,00

Loup de Mer

mit Fenchel und Nektarinen, Balsamicojus und Kartoffelcanneloni

à la carte: 22,00

Lachs und gebackene Hummerpraline

mit geflochtenem Spargel und Rhabarber-Hollandaise

à la carte: 39,00

Erdbeertartelette

mit Pitú, Nougateis und gebrannter Meringe

à la carte: 14,00

oder

Getrüffelter Brie de Normandie

mit Pumpernickel, Trauben und Feigensenf

à la carte: 14,00

Menü in 4 Gängen 85,00

Menü ohne Vorspeise 65,00

Menü ohne Zwischengang 59,00

Jünne

MENÜ „JÜNNE“

Aperitif-Empfehlung

Chandon Garden Spritz

mit Orange und Rosmarin

9,50

Wein-Empfehlungen

Jünne Cuvée Weiß

Pinot Blanc | Riesling

Bimmerle, Baden

wenig Säure, fruchtig, leichte Frische

0,2 l | 8,50 0,75 l | 26,50

Jünne Cuvée Rosé

Pinot Noir, St. Laurent, Merlot

Bimmerle, Baden

leichte Beere, fruchtig, dezente Tanine

0,2 l | 8,50 0,75 l | 26,50

Jünne Cuvée Rot

Pinot Noir | Zweigelt | Merlot

Bimmerle, Baden

samtige Beere und Pflaume, wenig Tanine, leichte Restsüße

0,2 l | 8,50 0,75 l | 26,50

Digestif-Empfehlung

Linie Aquavit 42 % vol.

2 cl | 3,80

Jünne

SPARGEL-SAISON

Räucheraal und Spargel

mit Rhabarber, Schwarzbrotcrumble und Kerbelvinaigrette

18,00

Spargelrahmsuppe

mit gebratenen Jacobsmuscheln, Morcheln und Croûtons

15,00

Deutscher Stangenspargel

350 g netto

mit Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter und Petersilienkartoffeln

23,00

wahlweise mit

Holsteiner Katenschinken

14,00

gebackenem Kalbsschnitzel

16,00

gebratenem Lachs

16,00

Rinderfilet – 130 g

23,00

Jünne

VORSPEISEN

Karamellisierter Büffelburratini von Anna's Hof

mit Rucolasalat, getrockneten Tomaten, Olivenbrotchips

17,00

Klippfisch

Brandade und Pannacotta vom Stockfisch mit wildem Brokkoli,
Haselnusskrokant und Himbeeren

19,00

SUPPE

Geflügel von Odefey & Töchter

Reduzierter Geflügelsud mit Champignons
und Liebstöckel, Pochiertes aus der Keule mit Gekröse,
gebratene Brust, Rotweinsirup

14,00

Jünne

HAUPTSPEISEN

„Jünne´s Wunsch“ Steinbutt, Lachs und Austern

mit jungem Wirsing, Senfsauce
und getrüffelter Kartoffelmousseline

42,00

Kabeljau und Ochsenbrust

Gebratener Kabeljau und gesottene Ochsenbrust
mit Chinakohl und Karotten-Ingwerbutter

38,00

Rinderfilet

200 g, mit Kräuterkruste, Selleriepüree,
Rotweinschalotten und grünem Spargel

48,00

Crépinette vom Maibock

mit Mangold, gebratenen Kräuterseitlingen,
Kartoffelkuchen und Blaubeersauce

41,00

Jünne

DESSERT & KÄSE

Crème Brûlée

Rhabarberkompott und Rosmarineis

10,00

Getrüffelter Brie de Normandie

mit Pumpernickel, Trauben und Feigensenf

14,00

Eine Auflistung der Inhaltsstoffe und Allergene finden Sie auf einer Extrakarte.
Fragen Sie dazu bitte unser freundliches Personal.

Jünne

KINDERKARTE

Tomatensuppe mit Croûtons und Frischkäse

6,00

Pommes frites mit Ketchup und Mayonnaise

5,00

Gebackenes Kalbsschnitzel

Rahmgurkensalat, Pommes frites, Ketchup und Mayonnaise

16,00

Fischstäbchen

Kartoffelpüree, Karotten-Erbсен-Gemüse, Remouladensauce

16,00

Pasta mit Grana Padano und Butter

8,00

mit Tomatensauce

12,00

mit Sauce Bolognese

14,00

Jünne