

KLEINHUIS' **RESTAURANT**

im Baseler Hof

Vorspeisen

Taschenkrebs-Tatar mit Blumenkohl-Couscous
und Granatapfel-Vinaigrette € 14,20

Törtchen vom geräucherten Ostseeaal nach Hausfrauenart
mit Radieschen-Vinaigrette € 15,90

Gratinierte Aubergine mit Ziegen-Kräuterfrischkäse vom Bachenbrucher Hof € 12,50

Junger Knoblauch aus dem Ofen mit Sylter Meersalz € 9,50

Suppen

Bisque von Schalen-und Krustentieren mit gereiftem Armagnac € 8,90

Frühlingsgemüsesuppe mit pochiertem Filet von der Maispoularde € 7,50

Kleinhuis' Klassiker

Labskaus-Teigtaschen im Räucherfisch-Sud, dazu Senfgurken-Relish € 16,50

Hamburger Pannfisch mit Pauli-Senfsoße und Bratkartoffeln € 21,50

Rückenfilet vom Salzwiesenlamm mit Olivenkruste,
Thymian-Jus, confierten Auberginen und Kartoffel-Ziegenkäse Stampf € 25,70

Coq au Vin à la Monsieur Georges € 19,50

Kleinhuis' Spezialitäten

Rinderfilet vom Landwerthof mit gratinierten Kartoffeln,
Portwein Jus und Artischocken € 33,80

Gefüllte Keule vom Paderborner Maishähnchen mit Büffel-Mozzarella,
Basilikum und confierten Tomaten € 21,90

Pot auf'm Feuer von Meeresfrüchten und Edelfischen
mit Farfalle und Bouillabaise-Aufguss € 22,50

Vegetarisches

Lauwarme Gemüse-Tabouleh mit Amalfi-Zitrone,
gegrillter Spitzpaprika und Pfefferminze € 12,50

Süßkartoffel und Sellerie Gemüse, Kartoffelklöße gefüllt mit Brie, geräucherter
Hüttenkäse und Rotkohl-Jus € 14,50

Dessert und Käse

Manchego Cheese-Cake mit glasierten Thymian-Quitten,
Haselnuss-Schnee und Schokoladeneis € 7,20

Altländer Apfelkuchen in lauwarmem Butterscotch mit Mandelmilchsorbet und
Cashewkernen € 7,90

"Gâteau von der errötenden Jungfrau"

Buttermilch mit Johannisbeeren, Cassis und Pumpernickel € 7,30

Rohmilchkäse aus der Käserei Backensholz mit Sauerkirsch-Chutney

3 Sorten € 9,50

5 Sorten € 11,50

8 Sorten € 14,60