

# **KLEINHUIS'** **RESTAURANT**

im Baseler Hof

## **Vorspeisen**

Thunfischtatar mit mariniertem Fenchel,  
geschmorten Kirschtomaten und Zitronen-Basilikumpesto € 12,50

Vitello Tonnato € 12,50

Burrata mit bunten Tomaten, Rucola,  
ligurischem Olivenöl und ofenfrischem Focaccia € 13,50

Blattsalate aus den Vierlanden mit Scampi und  
karamellisierten Nüssen € 11,50

Kleine Schweinereien mit verschiedenen Antipasti und Ciabatta € 8,50

Große Schweinereien mit Käse,  
verschiedenen Antipasti und Ciabatta € 12,50

## **Suppen**

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

Kalte Tomaten-Consommé mit Oliven-Crostini € 7,50

## **Hamburger Klassiker**

Labskaus Ravioli mit Brunnenkresse-Creme und Senfgurken Relish € 14,50

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

Rücken vom Salzwiesenlamm mit Olivenkruste, Rosmarin-Jus,  
Gewürzauberginen und Kartoffel-Ziegenkäse-Stampf € 25,90

Medaillons vom Lüneburger Wildschwein mit Altländer-Gemüse,  
Pellkartoffeln und Morchelrahm-Sauce € 15,50

## **Flammkuchen**

„Deluxe“ Trüffel, Parmaschinken, gehobelte Seitlinge,  
Rucola und Scamorza € 14,90

„Frutti di Mare“ verschiedene Meeresfrüchte und Oliven € 12,90

## **Kleinhuis' Spezialitäten**

Spaghetti arrabiata mit Riesengarnelen € 15,50

Mit Taleggio überbackenes Rinderfilet  
auf Italienischem Spinat und Rosmarin-Kartoffeln € 32,50

„Kalbs Tagliata“ kurz gebratener Kalbsrücken mit Rucola Salat, Parmesan, geschmorten  
Kirschtomaten und geröstetem Ciabatta € 19,50

## **Vegetarische Hauptgänge**

Duett von der Polenta mit glasiertem Sommergemüse € 12,80

Pfifferlings-Risotto mit gehobeltem Pecorino € 12,50

## **Dessert und Käse**

Tiramisu mit Blaubeersorbet und einer Sauce  
von der Amalfi-Zitrone € 7,80

Zweierlei Panna Cotta mit Erdbeeren € 7,20

Rohmilchkäse aus der Käserei Backensholz mit Sauerkirsch-Chutney

3 Sorten € 9,50

5 Sorten € 11,50

8 Sorten € 14,60