

R | E | S | T | A | U | R | A | N | T |
E N D T E N F A N G

Chef de cuisine
Hans Sobotka

Maître & Sommelier
Sebastian Wilkens

HERZLICH WILLKOMMEN

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Donnerstag bis Sonnabend geöffnet ab 18.30 h
Küche: 18.30 h bis 22 h

Sonntag geöffnet ab 12.00 h und ab 18.30 Uhr
Küche: 12 h bis 14 h und 18.30 h bis 22 h

Ruhetage am Montag, Dienstag, Mittwoch

ENDTENFANG-MENU CLASSIQUE

Der Fürstenhof Celle feiert in 2012 sein Restaurant Endtenfang für 25 Michelin be-sternte Jahre!

Die Auszeichnung für „Eine sehr gute klassische, modern inspirierte Küche“

in einem „besonders angenehmen Restaurant“

Anlass für Chef de cuisine Hans Sobotka, Klassiker seiner Küche, modern interpretiert, zu präsentieren

Hummer / Sot l'y laisse / Brokkoli / Sauce Poulet 35 €

Soupe fruits de mer „La Rivière“ / Röstbrot / provenzalische Mayonnaise 22 €

Steinbutt / Verjus du Périgord / Baeri Kaviar / Lauch 48 €

Rinderfilet „Rossini“ / Gänseleber / Trüffelsauce / Pommes Maxim 44 €

Manjari-Schokolade / Williams Birne / Vanilleschaum / Krokant 19 €

5 Gänge 112 €

inklusive 1 Glas Champagner zum Jubiläum

4 Gänge 89 €

(Hummer / Soupe fruits de mer / Rinderfilet / Dessert)

MENU CANARD CLASSIQUE

Knusprige Entenbrust

Feigenjus / Cassiskraut / Schwarzwurzeln / Pistazienknödel

Süppchen von Zitronenblättern / Guavensorbet

Entenkeulchen / PX-Jus / Mangold / Kräutersajtlinge

Menü für 2 Personen / pro Person 59 €

RESTAURANT
ENDTENFANG

MENU DÉGUSTATION

Kaisergranat / Nashi Birne / Gänseleber / Ziegenkäse 34 €

Jakobsmuschel / Sauerkraut / Tapioka / Kartoffelschaum 28 €

Winterkabeljau / Sobrasada / Kalbsbries / Pulpo / Petersiliensud 36 €

Taubenbrust / Steckrübe / Blutwurst / Granatapfel 39 €

Pyrenäen-Lamm / Zitruskruste / Süßholz-Bulgur / geräucherte Auberginen 44 €

Französische Käse von Affineur Waltmann 18 €

Piemonteser Haselnuss Moelleux / Blutorange / Tonkabohneneis 19 €

7 Gänge 119 €

5 Gänge 105 €

(Kaisergranat / Jakobsmuschel / Kabeljau / Pyrenäen-Lamm / Käse oder Dessert)

DAS LANDHAUSMENÜ

Salat von Apfel und Staudensellerie / Rehfilet / Himbeeressigjus 16,50 €

Crème von Petersilienwurzeln / geräucherter Entenschinken 8,50 €

Heilbutt / Birnen / Bohnen / Speck / Rauchaalsauce 26,50 €

Entrecôte vom Husumer Rind / Sauce Béarnaise / Wintergemüse / gratinierte Sahnekartoffeln 28 €

Gebrannte Vanillecreme / Zitrusfrüchte / Pistazieneis 9,50 €

5 Gänge 68 € / 4 Gänge 54 € (Vorspeise / Suppe / Hauptgang / Dessert)

3 Gänge 42 € (Vorspeise oder Suppe / Hauptgang / Dessert)