La Fée

Hofweg 50, 22085 hamburg

KOMPLETTE SPEISEKARTE

KLEWISMENÜ GRUSSAUSDERKÜCHE

Fischragout aus dem Orangenrauch
Fischragout aus dem Orangenrauch, geschwenktes Gemüse, gesalzenes-Spekulatius-Orangenpesto

VORSPEISE

Garnele in Pinienkernbutter
Garnele in Pinienkernbutter gebraten mit Ziegenfrischkäse in Bündnerfleischrolle, Artischocken-Oliven-Granatapfel-Salat, Senfsaat-Kaviar

ZWISCHENGANG

Tomaten-Tee
Tomaten-Tee mit getrockneten Cherry-Strauchtomaten, Hummer-Hechtkloß, Pumpernickel-Kartoffelpüree und Kartoffelchips

KLEWISTAPASGRUSS

Rote Bete-Ingwercreme
Rote Bete-Ingwercreme, gelber Rettich, Safrankräcker

HAUPTGANG / FISCH

Kabeljaufilet gebraten
Kabeljaufilet gebraten in Büsumer Krabben-Butter mit kandierter Limonenscheibe gebraten, Hokkaido-Kürbisgemüse, Hummersauce, Kartoffel-Selleriepüree

HAUPTGANG / FLEISCH

Hirschrückenfilet
Hirschrückenfilet mit getrockneter Feige und Thymian aus dem Ofen, Cranberry-Balsamicosauce, geschwenkter Rosenkohl, gebratener Kartoffel-Baumkuchen

HAUPTGANG / ENTENBRATEN

Halbe knusprige Ente
Halbe knusprige Ente, Entensauce, Apfelrotkohl, Kartoffelklöße

HAUPTGANG / GÄNSEBRATEN

Knuspriger Gänsebraten
Knuspriger Gänsebraten (halbe Brust, halbe Keule), Gänsesauce, Apfelrotkohl, Kartoffelklöße

KLEWISWEIHNACHTLICHERDESSERT-GRUSS

Spekulatius-Schokoladenpraline VEGETARISCH
Spekulatius-Schokoladenpraline, kandierte Zwergorange, Minze

DESSERT

Gesalzenes Mandel-Schokoladentörtchen VEGETARISCH
Gesalzenes Mandel-Schokoladentörtchen mit Krokantsplittern im Baumkuchenmantel, Schaum von Espresso Martini, parfümierter schwarzer Bio Kompott-Pfeffer von “The Pepper Hill”, Limoncello-Mascarpone und Spekulatius-Rahmeis

Crème Brûlée VEGETARISCH — 14,00 €

Crêpe Suzette VEGETARISCH — 20,00 €
Crêpe Suzette, kandierte Orangenzesten, geröstete Mandeln, Orangenlikör, Vanilleschoteneis

Valrhona Schokoladen-Mandel-Flan VEGETARISCH — 19,00 €
Valrhona Schokoladen-Mandel-Flan, karamellisiertes Apfelstück, Christstollencreme, Schokoladen-Orangeneis

KLEVISMENÜVEGETARISCH GRUSSAUSDERKÜCHE

Geschwenktes Gemüse
Geschwenktes Gemüse, gesalzenes-Spekulatius-Orangenpesto

KLEVISMENÜVEGETARISCH VORSPEISE

Salat von geschmorter Rote Bete
Salat von geschmorter Rote Bete, Avocadotatar, Meerrettich-Vinaigrette, wilder Brokkoli in Tempurateig

KLEVISMENÜVEGETARISCH ZWISCHENGANG

Pochiertes Trüffel-Ei VEGETARISCH
Pochiertes Trüffel-Ei, getrüffelte Ofenkartoffel, gehobelter Wintertrüffel

KLEVISMENÜVEGETARISCH HAUPTGANG

Kohlrabi und Cherrystrauchtomaten gebraten
Kohlrabi und Cherrystrauchtomaten gebraten, Estagon-Sud,Sellerie-Kartoffelpüree, geröstete Pinienkerne

LAFÉEWINTER-MENÜ VORSPEISE

Geräuchertes zartes Makrelenfilet
Geräuchertes zartes Makrelenfilet mit gerösteten Fenchel, Wild-Preiselbeeren-Meerrettichschaum geflämmt, Artischockenwürfel-Salat

LAFÉEWINTER-MENÜ ZWISCHENGANG

Steinpilzsuppe
Steinpilzsuppe mit Trüffelsahne überbacken, Selleire-Granatapfelsalat, Garnele in Tempurateig gebacken,

LAFÉEWINTER-MENÜ HAUPTGANG – FISCH

Regenbogenforellenfilet
Regenbogenforellenfilet mit Artischocken-Hechtmousse aus dem Ofen, gefriergetrocknete Perlzwiebeln, geschmorter Spitzkohl, Hummersauce, Pellkartoffel-Rolle aus dem Ofen

LAFÉEWINTER-MENÜ HAUPTGANG – FLEISCH

Maishähnchenbrust
Maishähnchenbrust mit Trüffel gespickt in Selleriebutter gebraten, rotes Schalottenjus mit Portwein, geschwenkter wilder Brokkoli, Sellerie-Kartoffelpüree

KLEWISKREATIONEN VORSPEISE

Rindercarpaccio 19,00 €
Rindercarpaccio mit getrockneten Cherry-Strauchtomaten, Parmesanflocken,und gebackener Rucola

HAUPTSPEISEN

Kohlrabi und Cherrystrauchtomaten gebraten **32,00 €**
Kohlrabi und Cherrystrauchtomaten gebraten, Thymian-Sud, gebackene Winterkräuter-Kartoffelpüree, geröstete Pinienkerne

Regenbogenforellenfilet **39,00 €**
Regenbogenforellenfilet mit Artischocken-Hechtmousse aus dem Ofen, gefriergetrocknete Perlzwiebeln, geschmorter Spitzkohl, Hummersauce, Pellkartoffel-Rolle aus dem Ofen

Kabeljaufilet **43,00 €**
Kabeljaufilet gebraten in Büsumer Krabben-Butter mit kandierter Limonenscheibe gebraten, Hokkaido-Kürbisgemüse, Hummersauce, Sellerie-Kartoffelpüree

Halbe knusprige Ente **46,00 €**
Halbe knusprige Ente aus dem Ofen, Entensauce, geschmortzer Apfelrotkohl, Kartoffelklöße

Knuspriger Gänsebraten **59,00 €**
Knuspriger Gänsebraten, (halbe Brust, halbe Keule), Gänsesauce, Apfelrotkohl Kartoffelklöße

Hirschrückenfilet **46,00 €**
Hirschrückenfilet mit getrockneter Feige und Thymian aus dem Ofen, Cranberry-Balsamicosauce, geschwenkter Rosenkohl, gebratener Kartoffel-Baumkuchen

Wiener Schnitzel **33,00 €**
Wiener Schnitzel, Wild-Preiselbeeren, Bratkartoffeln, Gurken-Schmand-Salat

Kalbsschnitzel **45,00 €**
Kalbsschnitzel mit Trüffel-Brösel gebraten, glasiertes Gemüse, getrüffeltes Kartoffelpüree

Maishähnchenbrust **41,00 €**
Maishähnchenbrust mit Trüffel gespickt in Selleriebutter gebraten, rotes Schalottenjus mit Portwein, geschwenkter wilder Brokkoli, Sellerie-Kartoffelpüree

KÄSE

Parmesan VEGETARISCH **21,00 €**
Parmesan mit Trüffelhonig, geschmorter Rote Beete, gehobelter Wintertrüffel