

## UNSERE EMPFEHLUNG

### KAITUI

0,75 l 39,-

Sauvignon Blanc | Jg. 2017 | trocken  
Weingut Markus Schneider, Pfalz

*Der Kaitui Sauvignon Blanc leuchtet in heller Farbe aus dem Glas entgegen und kokettiert mit funkelnden Reflexen. Die Nase zeigt ein tropisch-exotisches Aromenspiel, darunter Limette und Zitronengras. Am Gaumen begeistert dieser Topseller mit schmackhafter, saftiger und intensiver Aromen-Struktur. Auch der leichte, aber langlebige Nachhall überzeugt auf ganzer Linie.*

### »Schick und Schön«

0,75 l 36,-

Riesling | Jg. 2017 | trocken  
Weingut Tina Pfaffmann, Pfalz

*Dieser Riesling ist vielseitig, anspruchsvoll und doch bringt er durch seine Ausstattung und auch durch seinen Geschmack eine gewisse Leichtigkeit in Ihr Leben. Frucht, Rasse und Extrakt kommen durch und ausgewogen zur Geltung.*

### Karl Pfaffmann Grauburgunder

0,75 l 26,-

Grauburgunder | Jg. 2017 | trocken  
Weingut Karl Pfaffmann, Pfalz

*Karl Pfaffmann Grauburgunder hat eine klare Frucht von Nektarine bis Zitrone. Die finessenreiche Cremigkeit umschmeichelt wölkchenleicht den Gaumen. Die angenehme Fruchtsäure hält sich dezent im Hintergrund, wie eine Souffleuse, die nur ab und zu flüstert: "Bitte noch ein Schlückchen". Im Fachjargon nennt man das trinkanimierende Frische. Wir würden sagen: "Dieser Wein macht einfach nur Spaß!"*

### »Der Salm« Rotweincuvée

0,75 l 32,-

Spätburgunder, Merlot | Jg. 2016 | trocken  
Weingut Prinz Salm, Nahe

*"Der Salm" rot vom Weingut Prinz Salm hat ein intensives Rubinrot, am Gaumen Aromen von Schwarzkirschen und roten Früchten gepaart mit einer präsenten Säure. Die saftigen Tannine, seine Finesse und gute Struktur geben dieser Rotweincuvée einen sehr schönen Trinkfluss und Abgang.*

### ÀN/2

0,75 l 39,-

Callet, Mantonegre-Fogoneu, Syrah | Jg. 2015 | trocken  
Weingut Anima Negra, Mallorca

*Mallorca's Bester. Der Anima Negra AN/2 ist der weltweit bekannteste und beliebteste Rotwein von der Sonneninsel. Aus den wichtigsten einheimischen Rebsorten der Insel - Callet und Mantonegre sowie einem kleinen Anteil Syrah - gekeltert, 13 Monate in Barriques aus französischer und amerikanischer Eiche ausgebaut, begeistert er durch seine einzigartige Persönlichkeit, seine Balance zwischen Kraft und Zartheit, seine aromatische Vielschichtigkeit sowie seidige Eleganz.*

## VORSPEISEN

### Forellenfilet auf warmen Kartoffelsalat

Chorizo | Essig-Öl | Senf-Schaum

11,-

### Beef Tatar

Brioche | Tatar-Sauce | Gewürzgurke

14,-

### Melonen-Ziegenkäse-Salat

Rote Beete | Rucola

10,-

## SUPPEN

### Erbsen-Curry-Cremesuppe

Erdnusshuhn | Erbsenkresse

als Vorspeise 8,-    als Hauptgang 12,-

### Landhaus Carstens Bouillabaisse

Meeresfischen | Muscheln | Safran | Knoblauchbaguette

14,-



## KLEINER LANDGANG

### Waldpilz-Risotto



Grana Padano | Schalotten | Riesling | Kräuter

15,-

### Rosa gebratenes Roastbeef

Gemischter Salat | Bratkartoffeln | Remouladensauce

18,-

### Holsteiner Matjes

Apfel-Zwiebelschmand | Bratkartoffeln | Salat

18,-

## UNSERE KLASSIKER

### Château Briand

(für zwei Personen / Zubereitung: ca. 40 Min.)

Kartoffelgratin | Marktgemüse | Rotweinschalotten | Chutney |

Sauce Bénaise | hausgemachte Jus

74,-

### Original Wiener Schnitzel

Bratkartoffeln | Gurkensalat | kaltgerührte Preiselbeeren

22,-

### Frische Ostsee-Scholle

Petersilienkartoffeln | Gurkensalat

Finkenwerder Art 18,-

Büsumer Art 24,-



## WEIDE, GRAS, HIMMEL UND ERDE

### Geschmorte Kalbsbacke

Blumenkohlpuree | Grüne Bohnen | karamellierte Zwiebeln

25,-

### Bœuf Stroganoff mit hausgemachten Spätzle

Rinderfilet | Rote Bete | Gewürzgurke

24,-

### Frische Pasta

Kalbsragout | Tomatensugo | Basilikum

24,-

## LAND, LUFT, SEE UND MEER

### Gebratenes Dorschfilet

Kartoffelsauerkrautpuree | Pommery-Senfsauce

22,-

### Zanderfilet auf der Haut gebraten

Römersalat | Grana Padano | Kapern | Caesar-Dressing

22,-

### Filet vom Wolfsbarsch

Blattspinat | Thymian-Kartoffeln | Nussbutter | Krustentierschaum

24,-



## DESSERT

### Apfelmandeltarte

mit einer Kugel Nougateis

8,-

### Kuchen des Tages

mit einer Kugel Eis nach Wahl

6,-

### Crème brûlée

Beeren | Minze

7,-

### Hausgemachte Milchschnitte...

...von unserer Konditorin gebacken

8,-

### Auswahl an Rohmilchkäse vom Backensholzer Hof

Tessiner Feigensenf | Trauben | Früchtebrot

12,-

### Sorbet des Tages

Beeren | Minze

4,-

mit Champagner +11,-

mit Vodka +5,-



## AUSZUG AUS UNSEREM GETRÄNKEANGEBOT

<b>Mineralwasser</b>	0,25 l	0,75 l
Aqua Panna	3,00	7,50
San Pellegrino		
St. Michaelis Gourmet <small>Feinperlig / Naturell</small>		

---

<b>Erfrischungsgetränke</b>	0,20 l	0,40 l
Coca-Cola <sup>(1,2)</sup>	3,20	5,80
Coca-Cola Light <sup>(1,2)</sup>		
Fanta <sup>(2)</sup>		
Sprite <sup>(2)</sup>		
Mezzo Mix <sup>(1,2)</sup>		
Bitter Lemon		
Ginger Ale <sup>(1)</sup>		
Tonic Water <sup>(3)</sup>		

(1) Farbstoff, (2) koffeinhaltig, (3) chininhaltig

---

<b>Säfte und Nektare</b>	0,20 l	0,40 l
Orange / Apfel / Kirsche / Banane /	3,20	5,80
Rhabarber / Cranberry / Schwarze Johannisbeere, sowie Schorlen		

---

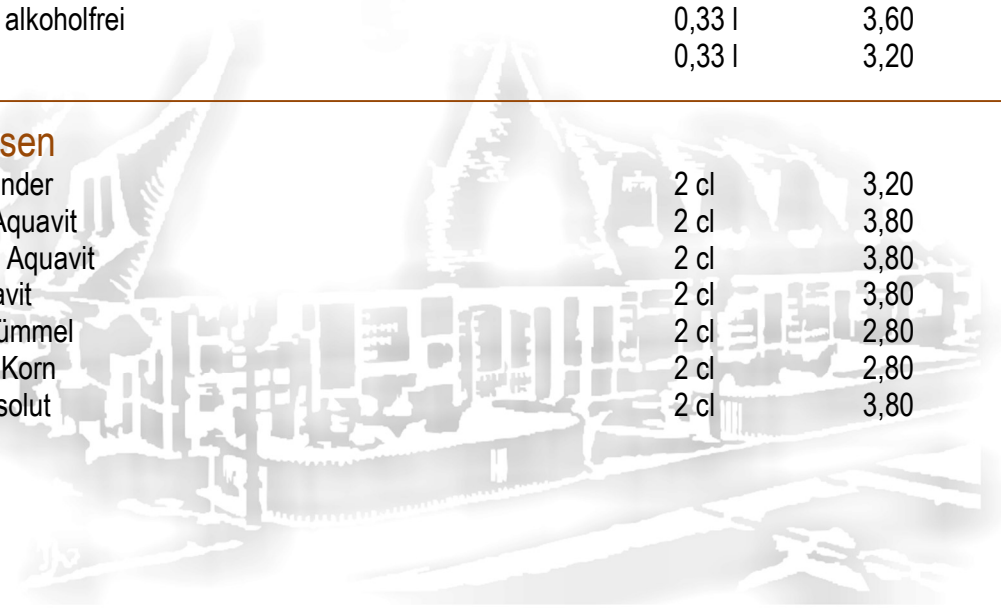
<b>Bier vom Fass</b>	0,30 l	0,50 l
Thier-Pils	3,60	4,90
Hövels Original		

---

<b>Flaschenbiere</b>		
Schöfferhofer Weizen <small>Hefe / Kristall / alkoholfrei</small>	0,50 l	5,20
Jever Fun alkoholfrei	0,33 l	3,60
Vitamalz	0,33 l	3,20

---

<b>Spirituosen</b>		
Bommerlunder	2 cl	3,20
Malteser Aquavit	2 cl	3,80
Jubiläums Aquavit	2 cl	3,80
Linie Aquavit	2 cl	3,80
Helbing Kümmel	2 cl	2,80
Oldesloer Korn	2 cl	2,80
Vodka Absolut	2 cl	3,80



## AUSZUG AUS UNSEREM GETRÄNKEANGEBOT

### Liköre

Averna Amaro	2 cl	4,50
Branca-Menta	2 cl	4,50
Fernet-Branca	2 cl	4,50
Grand Marnier	2 cl	4,50
Baileys	2 cl	4,50
Jägermeister	2 cl	3,20
Ramazzotti	2 cl	4,50
Sambuca	2 cl	4,20
HirschRudel Kräuterlikör mit 31 Kräutern	2 cl	6,50
Drambuie Whisky Likör	4 cl	9,50
Southern Comfort Whiskey Likör	4 cl	8,50

### Heiße Getränke

Café Crema		3,00
Kännchen Kaffee		5,20
Espresso		2,50
Espresso Macchiato		3,00
Espresso Doppio		3,90
Milchkaffee		3,90
Cappuccino		3,50
Latte Macchiato		3,90
Latte Macchiato Flavour	Vanilla / Karamel / Haselnuß / Kokos	4,50
Heiße Schokolade		3,90
Heiße Schokolade mit Sahne		4,50
Heiße Schokolade mit Schuss		5,40
Glas Tee	verschiedene Sorten	2,60
Kännchen Tee	verschiedene Sorten	5,10
Grog		5,10

*Auf Nachfrage reichen wir Ihnen gerne unsere Weinkarte und Barkarte mit Aperitif und Digestif Spezialitäten.*

*Unsere Preise verstehen sich in Euro inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer und Service.*



## Wohnen im Landhaus Carstens

### Romantik Kurzurlaub im LANDHAUS CARSTENS

Ideal für eine gleichzeitig entspannende und romantische Auszeit zu Zweit.

Auf dem Zimmer erwartet Sie ein kleiner Willkommensgruß mit Rosen und hausgemachten Pralinen.

Etwas Entspannung bringt eine Rückenmassage am zweiten Tag durch unser Wellnesssteam. Nach Wunsch können Sie weitere Massagen oder Kosmetikbehandlungen dazu buchen, oder einfach den Tag in unserem Wellness Bereich genießen. Dann eine kleine Stärkung bei Kaffee und hausgemachtem Kuchen, und anschließend, je nach Jahreszeit, zum Beispiel ein schöner Strandtag oder ein Ausflug in die Umgebung.

Am Abend lädt unser Restaurant Sie zum Candle-light Dinner ein. Lassen Sie sich von unserem jungen Küchenteam verzaubern und beenden Sie den Tag mit einem romantischen Abendspaziergang an der Strandpromenade.

Am Morgen erwartet Sie ein ebenso reichhaltiges wie gesundes Urlaubsfrühstück.

#### Im Detail

Stichwort „Romantik“ | Mindestaufenthalt 2 Nächte | 2 Personen

2 Übernachtungen

- Zur Begrüßung auf dem Zimmer erwarten sie zwei Rosen und unsere hausgemachten Pralinen
- Welcome Cocktail
- Für jeden Gast eine Rückenmassage vom Wellness-Team
- Für jeden Gast einen Gutschein für ein Kaffee und Kuchen Gedeck
- Vier-Gänge- Candle-light Dinner Menü im Restaurant des Landhaus Carstens
- Freier Zugang zum Wellness Bereich
- Täglich reichhaltiges Urlaubsfrühstück
- WLAN, Mineralwasser bei Anreise auf dem Zimmer

#### Arrangementpreis

€ 273,50 pro Person / Hochsaison

€ 255,00 pro Person / Zwischensaison

€ 232,50 pro Person / Nebensaison



## Feste feiern im Landhaus Carstens

### Familien-, Geburtstags-, oder Hochzeitsfeier

Gleich über zwei Veranstaltungsräume mit individuellem Flair verfügt das Landhaus Carstens.

Das elegante Landhaus Stübchen im hellen Pastellton und blau gemusterten Stühlen für die kleiner Feier bis zu 20 Personen oder das Kaminzimmer mit den ausgeschmückten Dachbalken für Hochzeiten und Bankette bis 60 Personen. Beide befinden sich im ersten Stockwerk des Landhaus Carstens.

Für welchen Raum Sie sich auch entscheiden, gleich bleibt immer unser Bestreben, Ihrem Wunsch nach einer individuellen Feier mit einer persönlichen Betreuung nach zu kommen.

Falls Ihr Entschluss jetzt schon gereift ist, unser Haus für Ihre Feier in Erwägung zu ziehen, können Sie mich telefonisch unter **04503 – 6080** oder unter meiner Emailadresse **Motz@LandhausCarstens.de** erreichen. Gerne stehe ich Ihnen dann mit Rat und Tat zur Seite.

Stefan Motz  
Hoteldirektor

