

## AUFTAKT

### Geflämmter Thunfisch

auf aromatisiertem Couscous-Salat

Euro 12,50

### Duett vom deutschen Stangenspargel

mit einer Tranche von der Barbarie Entenbrust,  
dazu Bete und Kartoffelstroh

Euro 13,00

### Landhaus Carstens Vorspeisenvariation

Tägliche Empfehlung des Küchenchefs

für eine Person      Euro 15,00

für zwei Personen    Euro 25,00

### Cremesuppe von der Strauchtomate

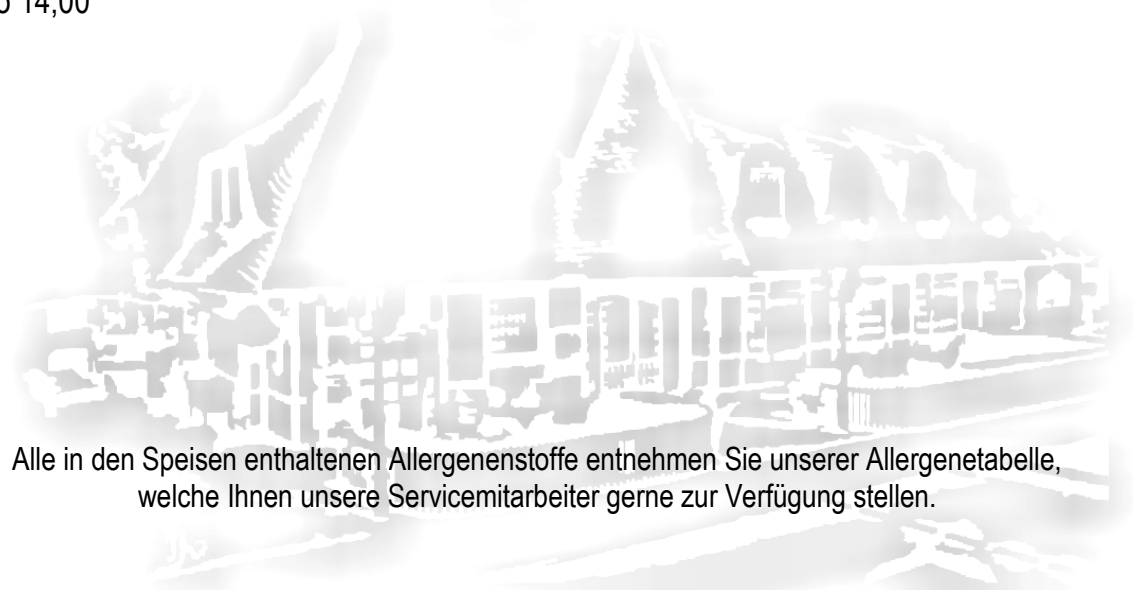
mit Basilikum und Croûtons

Euro 6,00

### Timmendorfer Fischsuppe

Klarer Fischsud mit Meerestischen und Garnele,  
frischem Marktgemüse und Knoblauchbaguette

Euro 14,00



Alle in den Speisen enthaltenen Allergenenstoffe entnehmen Sie unserer Allergenetabelle,  
welche Ihnen unsere Servicemitarbeiter gerne zur Verfügung stellen.

## UNSERE LANDHAUS KLASSIKER

### Rosa gebratenes Roastbeef

dazu servieren wir Ihnen Bratkartoffeln und Remouladensauce

Euro 18,00

### Holsteiner Matjes

mit Apfel-Zwiebelschmand und Bratkartoffeln

Euro 18,00

### Original Wiener Schnitzel

mit Bratkartoffeln, Gurkensalat und kaltgerührten Preiselbeeren

Euro 22,00

### Frische Ostsee-Scholle

mit Petersilienkartoffeln und Gurkensalat

Finkenwerder Art      Euro 18,00

Büsumer Art          Euro 24,00

## VEGETARISCHER LANDGANG

### Perlgraupen-Risotto

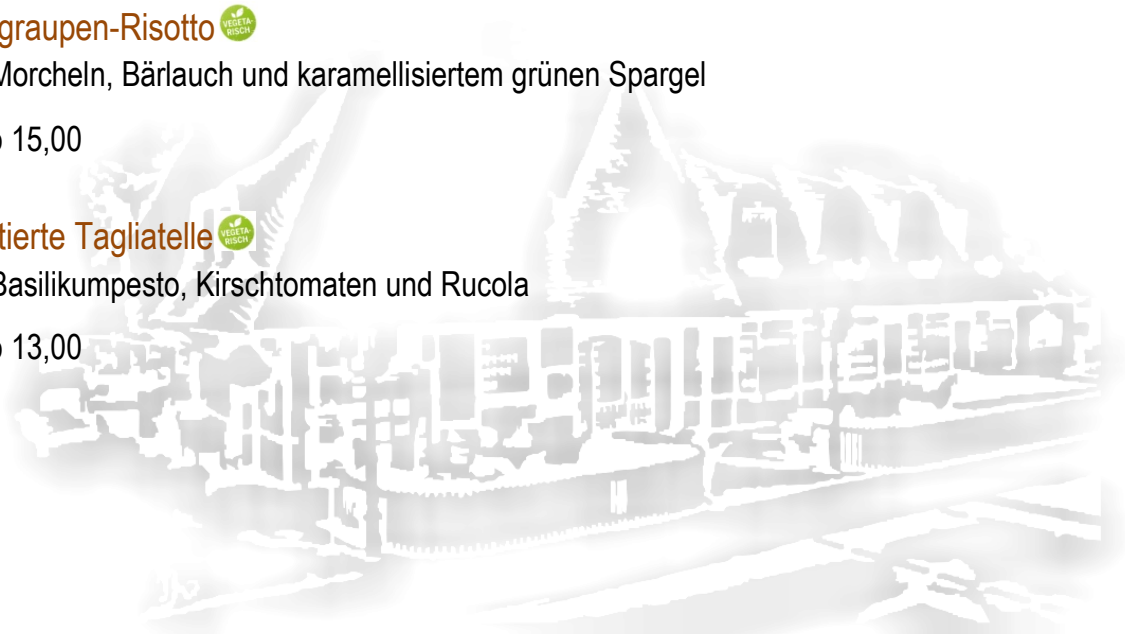
mit Morcheln, Bärlauch und karamellisiertem grünen Spargel

Euro 15,00

### Sautierte Tagliatelle

mit Basilikumpesto, Kirschtomaten und Rucola

Euro 13,00



## AUS SEEN & MEEREN

### Steinbeißerfilet

mit Schmorgurken, glasierten Drillingen und Chorizo-Chip

Euro 21,00

### Zanderfilet

dazu reichen wir Ihnen lauwarmen Spargelsalat mit Kartoffelvinaigrette

Euro 22,00

### Dorschfilet

auf Kartoffel-Sauerkrautpüree an Pommery-Senfsauce

Euro 22,00

## VON DER WEIDE

### Kalbsleber „Berliner Art“

mit Röstzwiebeln, Apfelchutney  
und Kartoffelstampf

Euro 19,00

### Penne mit gebratenen Rinderfiletstreifen

in einer Riesling-Rahmsauce  
mit Kirschtomaten und Frühlingslauch

Euro 19,00

### Brust vom Schwarzfederhuhn

mit Perlgraupenrisotto, Babyspinat und Morcheljus

Euro 21,00



## SÜSSER ABSCHLUSS

**Mille-feuille von zweierlei Schokolade**  
an marinierten Früchten der Saison

Euro 9,00

**Crème brûlée von der Bourbon Vanille**  
mit einer Kugel hausgemachtem Sorbet

Euro 9,00

**Holsteiner Rote Grütze**  
mit Vanilleeis

Euro 6,00

**Freche Früchtchen**  
dreierlei hausgemachte Sorbets des Tages


Euro 8,00

**Unsere Konditorin empfiehlt...**  
Kokos-Schokoladen-Schnitte

Euro 8,00

**Auswahl von Rohmilchkäse**  
vom Backensholzer Hof

Euro 12,00



Für Änderungswünsche bei den Speisefolgen  
erlauben wir uns einen Aufpreis von Euro 1,50 zu erheben.