

VORSPEISEN

Avocado-Melonen-Salat

Pekannüsse | Rucola | getrocknete Tomaten
9,-

Aromatisierter Hokkaidokürbis

Kammuschel | Orangenvinaigrette | Feldsalat
15,-

Carpaccio vom Rinderfilet

Herbsttrüffel | Rucola | Grana Padano | Pinienkerne
15,-

Geschmorte Spanferkelbäckchen

Weißkrautsalat | Kümmel | Preiselbeeren
10,-

SUPPEN

Consommé vom Holsteiner Rind

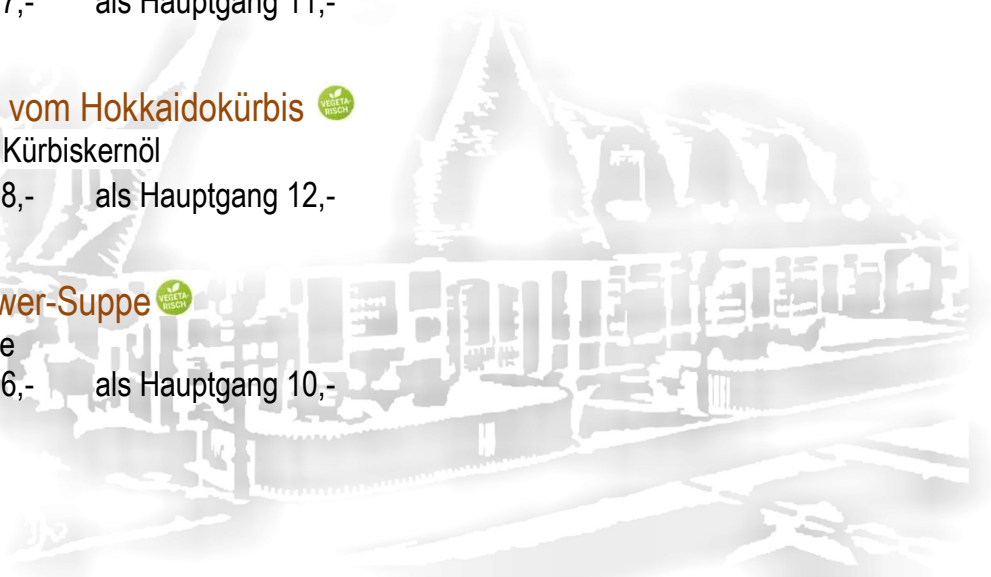
Ravioli | Gemüsestreifen | Kräuter
als Vorspeise 7,- als Hauptgang 11,-

Cremesuppe vom Hokkaidokürbis

Kürbiskerne | Kürbiskernöl
als Vorspeise 8,- als Hauptgang 12,-

Karotten-Ingwer-Suppe

Curry | Orange
als Vorspeise 6,- als Hauptgang 10,-



KLEINER LANDGANG


Warmer Couscous Salat

Marktgemüse | Ras el-Hanout | Koriander | Chili
15,-

Rosa gebratenes Roastbeef

Gemischter Salat | Bratkartoffeln | Remouladensauce
18,-

Wildkräutersalat

Salaten der Saison | Croûton | Grana Padano | Hausdressing
Natur  9,-
mit gebratenen Garnelen +9,-
mit Rinderfiletstreifen +9,-

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

Halbe Ente

Apfelrotkohl | Kartoffelknödel | Orangensauce | Birnenragout

26,-

Gebratenes Rinderfilet

Kartoffelgratin | Marktgemüse | Jus

36,-

Schwarzfederhuhn

Kartoffelmousseeline | Wirsing | Rahmsauce

24,-

LAND, LUFT, SEE UND MEER

Gebratenes Dorschfilet

Kartoffelsauerkrautpüree | Pommery-Senfsauce

22,-

Zanderfilet auf der Haut gebraten

Apfel-Linsen-Gemüse | Weißweinsauce

22,-

Knuspriges Heilbuttfilet in Panko gebacken

cremig Kurbisrisotto | Grana Padano

24,-



DESSERT

Kuchen des Tages...

...von unserer Konditorin gebacken

mit einer Kugel Eis

6,-

Crème brûlée

Beeren | Minze

7,-

Zimt Panna Cotta

Apfelkompott | Mandelkeks

8,-

Auswahl an Rohmilchkäse vom Backensholzer Hof

Tessiner Feigensenf | Trauben | Früchtebrot

12,-

Sorbet des Tages

Beeren | Minze

4,-

mit Champagner +11,-

mit Vodka +5,-

