

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

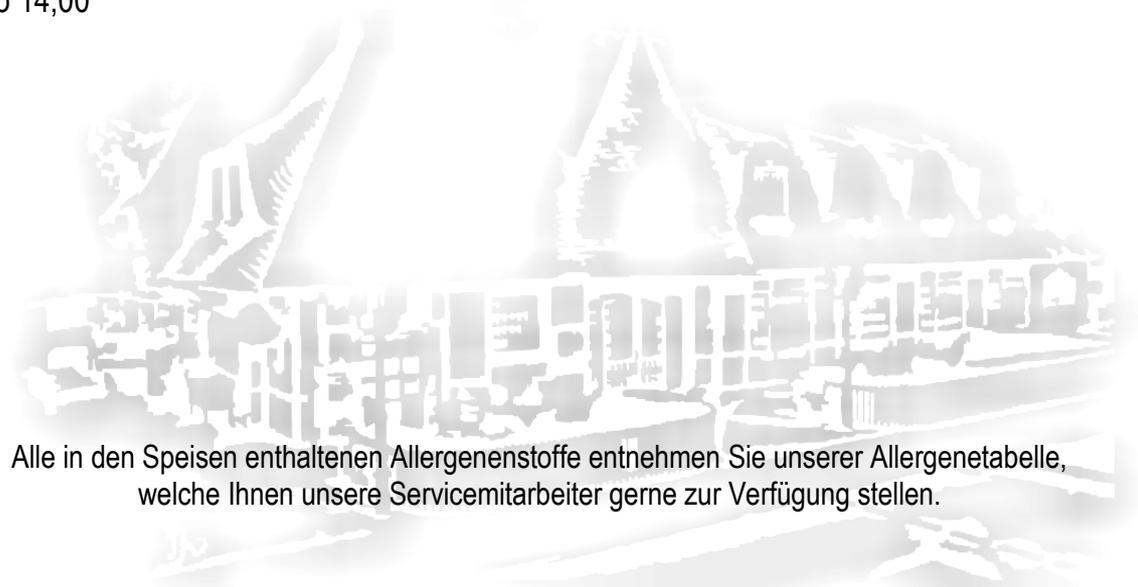
mit Basilikum und Croûtons

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.