

AUFTAKT

Hausgebeizter Lachs

an Salat von weißem Spargel
mit Basilikum & marinierten Kirschtomaten

13,00

Gratinierter Ziegenkäse

auf Rote Bete Carpaccio
mit Zitronenvinaigrette, sowie Nüssen & Kernen

11,00

Cremesuppe vom deutschen Stangenspargel

mit gebackener Lachspraline

9,00

VEGETARISCHER LANDGANG

Gebackene Polenta-Taler

auf Ratatouille & Grana Padano

16,00

AUS SEEN & MEEREN

Ostsee-Scholle

mit Petersilienkartoffeln und Gurkensalat

Finkenwerder Art 20,00

Büsumer Art 25,00

Filet vom Dorsch

auf Kartoffel-Sauerkrautpüree & Pommery-Senfsauce

23,00

Gebratene Doradenfilets

mit getrockneten Tomaten & Spinat-Risotto

22,00



AUS WALD & WIESE

Poularde vom Maishähnchen

auf Kartoffel-Bärlauchpüree & gebackenen Möhren

22,00

Wiener Schnitzel

wahlweise mit Kartoffel-Gurkensalat oder Bratkartoffeln
sowie kaltgerührten Preiselbeeren

23,00

Rosa gebratener Lammrücken

an gebratener Zucchini mit Pesto und Rosmarinkartoffeln

26,00

SPARGELKARTE

Deutscher Stangenspargel

mit sautierten Drillingen, Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter

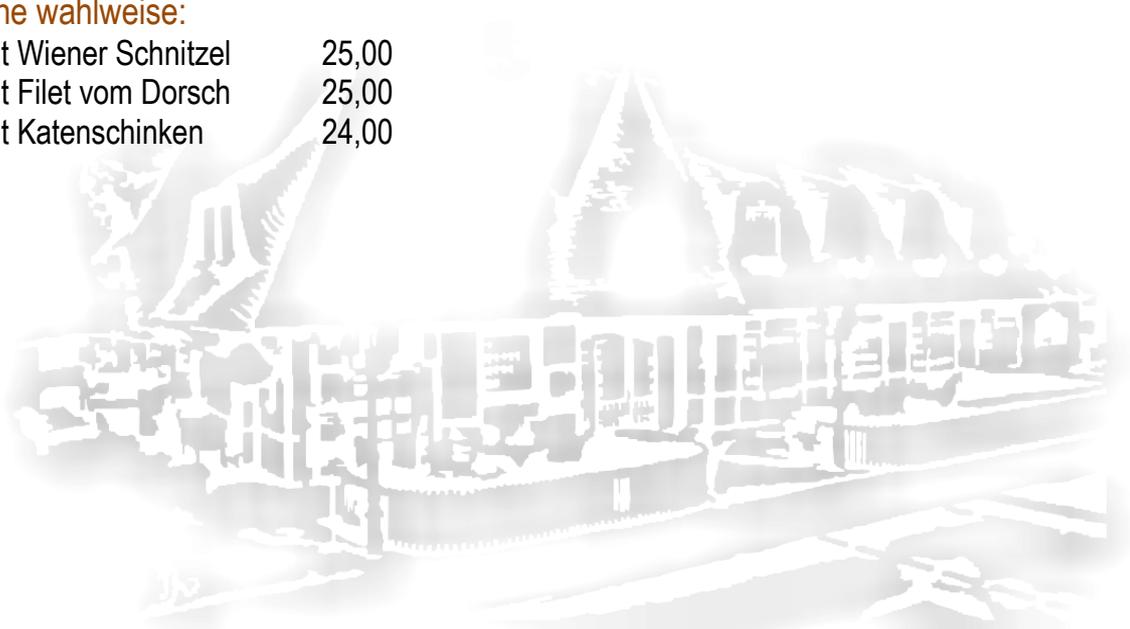
18,00

Gerne wahlweise:

...mit Wiener Schnitzel 25,00

...mit Filet vom Dorsch 25,00

...mit Katenschinken 24,00



SÜSSER ABSCHLUSS

Hausgemachter Zitronen-Cheesecake
mit Limettengel

9,00

Crème Brûlée von der Bourbon Vanille
mit einer Kugel hausgemachtem Fruchtsorbet

8,00

Landhaus Carstens Erdbeerparfait
mit frischen Beeren & Fruchtspiegel

7,00

Auswahl an Rohmilchkäse vom Backensholzer Hof
mit Tessiner Feigensenf, Trauben und Fruchtbrot

Inmitten nordfriesischer Natur befindet sich das Örtchen Backensholz zwischen Husum und Schleswig. Der Backensholzer Hof ist seit Generationen ein Familienbetrieb und wird heute von Martina und Ernst Metzger Petersen gemeinsam mit ihren Söhnen Thilo und Jasper nach Bioland-Richtlinien geführt.

15,00

Sehr geehrte Gäste,

bitte beachten Sie, dass wir uns vorbehalten, unsere Speisekarte kurzfristig zu ändern und um zusätzliche Tagesempfehlungen zu ergänzen.

Wir freuen uns, Sie als Gäste unseres Hauses begrüßen zu dürfen.

*Ihr
Landhaus Carstens Team*

