

AUFTAKT

Tatar vom Holsteiner Matjes

mit Apfel, mariniertes Gurke & konfiertes Kartoffel

10,00

Gebatene Scheibe von der Ochsenherztomate

mit Basilikumpesto & Mozzarella

dazu servieren wir Ihnen hausgemachtes Focaccia

13,00



Salat von Soba-Nudeln

mit Cashewkernen, Frühlingslauch & gebackenen Garnelen

13,00

Rinderconsommé

mit Kräuterflädle & Gemüse

8,00

Cremesuppe von der Strauchtomate

mit Weißbrot-Croûtons

8,00



VEGETARISCHER LANDGANG

Tagliatelle in Basilikumpesto

mit Kirschtomaten & Rucola

17,00

Quiche mit Blattspinat

an einem kleinen gemischten Salat & Kräuterschmand

17,00



AUS SEEN & MEEREN

Ostsee-Scholle

mit Petersilienkartoffeln und Gurkensalat

Finkenwerder Art 20,00

Büsumer Art 25,00

Gebrautes Dorschfilet

auf Kartoffel-Sauerkrautpüree & Pommery-Senfsauce

23,00

Zanderfilet

an wildem Brokkoli

mit Karotten-Ingwercreme & gebratenen Gnocci

24,00

Gebackener Heilbutt

auf Erbsen-Risotto & Rote Bete-Schaum

22,00

AUS WALD & WIESE

Maishähnchenbrust

auf Fregola-Sarda-Nudeln

mit Blattspinat, bunten Kirschtomaten & Parmesan-Weißweinsauce

24,00

Wiener Schnitzel

wahlweise mit Kartoffel-Gurkensalat oder Bratkartoffeln

sowie kaltgerührten Preiselbeeren

23,00

Geschmorte Kalbsbacke

auf knusprigem Sellerie

mit Lauchpüree & hausgemachter Jus

24,00

SÜSSER ABSCHLUSS

Marmorierte Mousse au chocolat
mit Kokos-Kirschen

9,00

Crème Brûlée von der Bourbon Vanille
mit einer Kugel hausgemachtem Fruchtsorbet

9,00

Champagner-Melonen-Kaltschale
mit einer Kugel Zitrusfruchtsorbet

10,00

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

