

AUFTAKT

Panko Garnelen
auf Erbsencreme & Ananas-Chutney
16,00

Gurkenkaltschale 
mit konfiertem Kartoffel & eingelegten Pfifferlingen
10,00

Hausgemachte Falafel 
an Minz-Joghurt-Dip
und feinem Frisée Salat mit Himbeervinaigrette
13,00

Burrata für zwei Personen 
mit bunten Tomaten, Meersalz & Olivenöl
22,00

SUPPEN

Rinderconsommé
mit Kräuterflädle & Gemüsestreifen
8,00

Karotten-Kokos-Süppchen
mit glasiertem Bauch vom Iberico-Schwein
11,00

VEGETARISCHER LANDGANG

Ofenkartoffel 
mit Kräuterquark, gebratenen Pfifferlingen & gemischtem Salat
18,00

Knusprige Zucchini 
auf Zitronen-Linsencreme,
mit Basilikumdip & Grana Padano
20,00

AUS SEEN & MEEREN

Ostsee-Scholle „Finkenwerder Art“

mit gebratenem Speck, Petersilienkartoffeln & Gurkensalat

23,00

Filet vom Dorsch

auf Kartoffel-Sauerkrautpüree & Pommery-Senfsauce

25,00

Filet vom Heilbutt

in einem klaren Tomatensud
mit Erbsen, Paprika, Kartoffeln & Oliven

24,00

Filet vom Saint-Pierre

an Kartoffel-Petersilienpüree
mit Wurzelgemüse und gebackenen Kapern

24,00

Holsteiner Matjes

mit Apfel-Zwiebel-Schmand & Bratkartoffeln
sowie kleinem gemischtem Salat

20,00

PIFFERLINGE

Cremige Pfifferlingsuppe



10,00

Großer gemischter Salat



mit gebratenen Pfifferlingen

17,00

Tagliatelle



in Pfifferlingrahm & Grana Padano

21,00

Gebratenes Lachsfilet

auf gebratenen Pfifferlingen und gemischtem Salat

25,00

AUS WALD & WIESE

Tournedos vom Rinderfilet

mit BBQ-Lack
und Dreierlei vom Mais

33,00

Wiener Schnitzel

mit Bratkartoffeln, Preiselbeeren & Gurkensalat

25,00

Brust vom Maishähnchen

an gegrilltem Gemüse
mit tomatisiertem Reis

23,00

Rosa gebratener Lammrücken

an Bohnensauté
mit Drillingen und Mojo-Sauce

29,00

Rosa gebratenes Roastbeef -kalt aufgeschnitten-

mit hausgemachter Remoulade & Bratkartoffeln
sowie kleinem gemischtem Salat

20,00

Chateaubriand für zwei Personen

(Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten)

dazu servieren wir Ihnen Marktgemüse,
Kartoffelgratin sowie hausgemachte Sauce bernaise & Jus

86,00

SÜSSER ABSCHLUSS

Hausgemachte Quarkbällchen
mit einer Kugel Vanilleeis

10,00

Crème Brûlée von der Bourbon Vanille
mit einer Kugel hausgemachtem Fruchtsorbet

9,00

Geliertes Limettensüppchen
mit Joghurteis

10,00

Erdbeerparfait
mit karamellisierten Walnüssen & warmer Vanillecreme

10,00

Freche Früchtchen
Dreierlei hausgemachte Sorbets mit marinierten Beeren

8,00

Eine Kugel hausgemachtes Sorbet	3,00
mit Ohlig Chardonnay Sekt aufgegossen	6,00
mit Taittinger Champagner aufgegossen	12,00
mit Absolut Wodka aufgegossen	8,00

Internationale Käseauswahl
mit Tessiner Feigensenf, Trauben und Fruchtbrot

15,00