


## 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

<b>Eine Kugel hausgemachtes Sorbet</b>	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