

AUFTAKT

Hausgeräucherter Stremellachs
auf Meerrettichcreme & knuspriger Rote Bete

16,00

Gebratene Scheibe von der Ochsenherztomate
auf hausgemachtem Focaccia, Basilikum & Büffelmozzarella

12,00

Beef Tatar
mit Kartoffelstroh, Trüffelmayonnaise & Wachtelei

18,00

SUPPEN

Steinpilzconsommé
mit Ravioli & Kräutern

9,00

Zucchini-Fenchel-Süppchen
mit gebratener Garnele

9,00

VEGETARISCHER LANDGANG

Gebratene Polenta 
mit Gartengemüse & Apfel-Sellerie-Creme
sowie Grana Padano

18,00

Spinat-Ricotta-Ravioli
in Steinpilzrahm & Rucola

23,00

AUS SEEN & MEEREN

Ostsee-Scholle „Finkenwerder Art“

mit gebratenem Speck, Petersilienkartoffeln & Gurkensalat

23,00

Filet vom Dorsch

auf Kartoffel-Sauerkrautpüree & Pommery-Senfsauce

25,00

Zanderfilet

an Kokos-Reis-Creme
mit Pak Choi in Sesammarinade

24,00

Lachsfilet

auf Quinoa
mit wildem Brokkoli & Safranschaum

24,00

Holsteiner Matjes

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

20,00

EMPFEHLUNG UNSERES KÜCHENCHEFS

~Änderungen vorbehalten~

Surf & Turf

Kalbsfilet & Garnele
auf Steinpilzrisotto

32,00

Steinbuttfilet

mit Salzkartoffeln, Marktgemüse & Zitronenbutter

34,00

Heilbuttfilet mit gebratener Blutwurst

auf Kartoffelpüree und Gurken in Rahm

23,00

AUS WALD & WIESE

Kurze Rippe (8 Stunden gegart)

mit Maiskolben & Grilltomate

dazu servieren wir eine kleine Ofenkartoffel mit Kräuterquark

29,00

Wiener Schnitzel

mit Bratkartoffeln, Preiselbeeren & Gurkensalat

25,00

Kikok Hähnchenbrust

auf sautiertem Spitzkohl, Pommes dauphine

und Pommery-Senf-Jus

24,00

Gekräuterter Kalbsrücken

an Dreierlei vom Sellerie

mit Sauce Choron

27,00

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

Kirschragout

mit Mascarpone, Kokoseis & Pistazien

12,00

Crème Brûlée von der Bourbon Vanille

mit einer Kugel hausgemachtem Fruchtsorbet

9,00

Zitronentarte

mit marinierten Blaubeeren & Zitronensorbet

11,00

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 Früchtebrot

15,00