

AUFTAKT

Norddeutsche Miso Suppe

mit Nordseekrabben, Spitzkohltasche,
Rinderfilet & Enoki-Pilzen

15,00



Gratinierter Ziegenkäse

auf gegrillten mediterranem Gemüse
sowie Tomatensalsa & Rucola

14,00

Marinierter Lachs

an Beete Carpaccio, Gurke & gerösteten Cashewnüssen

15,00

Gebackenes Rillettes vom Kalb

auf getrüffelten Schwarzwurzeln & Flower Sprouts

16,00

Rinderconsommé

mit Waldpilzravioli & Kräutern

9,00



Apfel-Sellerie-Süppchen

mit Apfelchip & Walnüssen

8,00

VEGETARISCHER LANDGANG

Auberginenpiccata 
mit Belugalinsen, Babyblattspinat & Minzjoghurt
22,00

Hausgemachte Gnocci 
in Salbeibutter geschwenkt,
mit Kirschtomaten, Zucchini, Lauchzwiebeln & Grana Padano
19,00

AUS SEEN & MEEREN

Scholle
mit Petersilienkartoffeln & Gurkensalat

„Finkenwerder Art“ 23,00
„Büsumer Art“ 26,00

Filet vom Dorsch
auf Kartoffel-Sauerkrautpüree, Marktgemüse
und Pommery-Senfsauce
26,00

Medaillons vom Seeteufel
auf pikantem Salsiccia-Risotto,
gebackenen Flower Sprouts & gerösteter Minipaprika
34,00

Zanderfilet im Kartoffelkleid
an Bete & Kartoffelschaum
auf sautiertem Babyblattspinat
26,00

Holsteiner Matjes
mit Apfel-Zwiebel-Schmand & Bratkartoffeln
sowie kleinem gemischtem Salat
20,00

AUS WALD & WIESE

Saltimbocca vom Maishähnchen
mit Tomatensugo & hausgemachten Gnocci
25,00

Knuspriger Spanferkelrücken
mit gebackenem Spitzkohl,
einer Creme von Sellerie & Karotte
sowie einer Dijon-Senf-Jus
26,00

Wiener Schnitzel
mit Bratkartoffeln, Preiselbeeren & Gurkensalat
25,00

Ragout vom Damwild aus heimischer Jagd
mit Staudensellerie & Quittengel,
sowie hausgemachter Maronenspätzle
28,00

Rosa gebratenes Roastbeef
-kalt aufgeschnitten-
mit hausgemachter Remoulade & Bratkartoffeln
sowie kleinem gemischten 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

Fondant au chocolat

(Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten)
mit hausgemachtem Bourbon Vanilleeis

10,00

Crème Brûlée von der Bourbon Vanille

mit einer Kugel hausgemachtem Fruchtsorbet

9,00

Nougatmousse

mit Zweierlei von der Orange & Mandelkrokant

10,00

Eine Kugel hausgemachtes Sorbet	4,50
mit Ohlig Chardonnay Sekt aufgegossen	7,50
mit Taittinger Champagner aufgegossen	14,00
mit Absolut Wodka aufgegossen	9,00

Internationale Käseauswahl

mit Tessiner Feigensenf, Trauben und Früchtebrot

16,00