

AUFTAKT

Thunfischcarpaccio vom Yellow Fin
mit Limette, Avocado & süß-saurem Paprikachutney

15,00

Rehrücken im Brickteig
an Apfel & Wirsingcreme

16,00

Rinderconsommé
mit Waldpilzravioli & Kräutern

9,00

Kartoffel-Lauch-Cremesuppe

9,00



VEGETARISCHER LANDGANG

Cous Cous

mit Ziegenkäse, gegrilltem Gemüse & Ras el-Hanout

20,00

Tagliatelle

in hausgemachtem Basilikum-Pesto geschwenkt,
mit Zucchini, Kirschtomaten & Oliven

19,00



AUS SEEN & MEEREN

Scholle

mit Petersilienkartoffeln & Gurkensalat

„Finkenwerder Art“ 25,00

„Büsumer Art“ 27,00

Filet vom Dorsch

auf Kartoffel-Sauerkrautpüree, Marktgemüse
und Pommery-Senfsauce

26,00

Heilbutt

auf Spinatrisotto & geschmolzenen Kirschtomaten

26,00

Holsteiner Matjes

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

20,00

AUS WALD & WIESE

Milchkalbsleber „Berliner Art“

mit Kartoffelstampf, Röstzwiebeln & Apfelchutney

25,00

Wiener Schnitzel

mit Bratkartoffeln, Preiselbeeren & Gurkensalat

27,00

Maishähnchenbrust

mit Tagliarini, grünem Spargel
und Schaum vom Grana Padano

26,00

Rosa gebratenes Roastbeef

-kalt aufgeschnitten-

mit hausgemachter Remoulade & Bratkartoffeln
sowie kleinem gemischtem Salat

22,00

Chateaubriand für zwei Personen

(Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten)

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

89,00

SÜSSER ABSCHLUSS

Gebackene Quarkbällchen

(Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten)

mit Himbeer-Joghurt-Eis & Schokoladencrumble

10,00

Crème Brûlée von der Bourbon Vanille

mit einer Kugel hausgemachtem Fruchtsorbet

9,00

Honig-Walnuss-Schnitte

mit Milchmousse & Krokant

10,00

Eine Kugel hausgemachtes Sorbet	5,00
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