

AUFTAKT

Burrata



mit bunten Tomaten, Olivenöl, Meersalz & gerösteter Focaccia

15,00

Geflämmter Lachs

an orientalischer Kichererbsencreme & süß-saurer Rote Bete

16,00

„Ceasar Salat“

Gegrillter Römersalat, mariniertes Hähnchen & Croûtons

13,00

SUPPEN

Cremesuppe von jungen Erbsen



mit gerösteten Cashewkernen

9,00

Rinderconsommé

mit Waldpilzravioli & Kräutern

9,00



VEGETARISCHER LANDGANG

Gebackener Blumenkohl

mit Kartoffel-Mousseline,
an Curryschaum, Erbsen & Minze

20,00

Pesto-Pinienkern-Ravioli

in fruchtiger Tomatensauce,
mit Rucola & Grana Padano

21,00



AUS SEEN & MEEREN

Scholle

mit Petersilienkartoffeln & Gurkensalat

„Finkenwerder Art“ 25,00

„Büsumer Art“ 28,00

Zanderfilet

an Tagliatelle in einer Weißwein-Fenchel-Sauce
& Petersilien-Knoblauch-Pesto

25,00

Filet vom Dorsch

auf Kartoffel-Sauerkrautpüree, Marktgemüse
und Pommery-Senfsauce

26,00

Holsteiner Matjes

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

21,00



AUS WALD & WIESE

Geschnetzeltes vom Rinderfilet

mit hausgemachtem Rösti & gemischtem Salat

28,00

Kikok Hähnchenbrust

auf Kartoffel-Mousseline

mit Zuckerschoten, getrockneten Tomaten & einer Sherry-Rahmsauce

26,00

Wiener Schnitzel

mit Bratkartoffeln, Preiselbeeren & Gurkensalat

27,00

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 bernaise & Jus

89,00



SÜSSER ABSCHLUSS

Cheesecake-Mousse

mit Trauben-Minz-Salat

10,00

Crème Brûlée von der Bourbon Vanille

mit einer Kugel hausgemachtem Fruchtsorbet

9,00

Orangenparfait

mit warmem Schokoladen-Haselnuss-Brownie

12,00

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

Genießen Sie zu Ihrem Dessert ein Glas erlesenen Süßwein

2018er Gewürztraminer

Spätlese | Freinsheimer Oschelskopf | Weingut Kirchner | Pfalz

8,50 / 5 cl

