

AUFTAKT

Ratatouille-Salat



mit gratiniertem Ziegenkäse, Walnüssen & Honig

14,00

Gebeizter Lachs mit asiatischen Aromen

an Chinakohl, Cashewkernen & Kürbiscreme

15,00

Carpaccio vom Rinderfilet

mit Zitronengel, Pinienkernen, Rucolapesto & Grana Padano

18,00

SUPPEN

Steinpilzconsommé

mit Ravioli & Gemüse

9,00

Karotten-Ingwer-Süppchen

mit Korianderhuhn

8,00

VEGETARISCHER LANDGANG

Gebackener Ofenkürbis



mit Ziegenkäse, Feldsalat & Rote Bete-Gel

19,00

Pesto-Pinienkern-Ravioli



in Waldpilz-Rahm mit Rucola & Kirschtomaten

24,00

EMPFEHLUNG KÜCHENCHEF

Chateaubriand für zwei Personen

(Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten)

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

89,00

AUS SEEN & MEEREN

Scholle

mit Petersilienkartoffeln & Gurkensalat

„Finkenwerder Art“ 26,00

„Büsumer Art“ 29,00

Zanderfilet

auf Aprikose-Wirsing, Dauphinekartoffeln
und Rieslingsauce

27,00

Knuspriges Heilbuttfilet

auf Kartoffel-Rote Bete-Ragout & Grana Padano

26,00

Filet vom Dorsch

auf Kartoffel-Sauerkrautpüree, Marktgemüse
und Pommery-Senfsauce

28,00

Holsteiner Matjes

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

21,00

AUS WALD & WIESE

Barbarie Entenbrust

auf Apfelrotkohl mit Kartoffelknödel & Orangensauce

28,00

Geschmorte Ochsenbacke

auf Kartoffel-Rübenstampf & Thymianjus

27,00

Wiener Schnitzel

mit Bratkartoffeln, Preiselbeeren & Gurkensalat

27,00

Rosa gebratenes Roastbeef

-kalt aufgeschnitten-

mit hausgemachter Remoulade & Bratkartoffeln
sowie kleinem gemischtem Salat

22,00



SÜSSER ABSCHLUSS

Gebackenes Quarkbällchen

mit warmer hausgemachter Vanillesauce

10,00

Crème Brûlée von der Bourbon Vanille

mit einer Kugel hausgemachtem Fruchtsorbet

9,00

Marzipan-Parfait

mit Mandelkrokant & winterlichem Gewürzapfel

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



ENTE IN ZWEI GÄNGEN



Knusprige Entenbrust
auf Apfelrotkohl
mit Kartoffelknödel & Orangensauce



Hausgemachtes winterliches Sorbet
mit Prosecco aufgegossen



Zarte Entenkeule
an Birnenragout & Kartoffelkrusteln

€ 47,00 pro Person

