

AUFTAKT



Hausgemachte Falafel

an roter Linsencreme & Knoblauch-Zimt-Dip

13,00

Geräucherte Entenbrust

mit Birne, Thymian, Wildkräutersalat & Wildpreiselbeergel

16,00

Panko Garnele

auf Algen-Glasnudelsalat, Dashi-Gel & rosa Ingwer

18,00

SUPPEN

Steinpilzconsommé

mit Ravioli & Gemüse

9,00



Cremesuppe vom Blumenkohl

mit Szechuanpfeffer & Walnüssen

10,00



AUS WALD & WIESE

Grünkohl

mit Kohlwurst, Kasseler, Schweinebacke & Röstkartoffeln

25,00

Wiener Schnitzel

mit Bratkartoffeln, Preiselbeeren & Gurkensalat

28,00

Tafelspitz vom Kalb

mit Marktgemüse, Salzkartoffeln & Meerrettichsauce

27,00

Rosa gebratenes Roastbeef

-kalt aufgeschnitten-

mit hausgemachter Remoulade & Bratkartoffeln
sowie kleinem gemischten Salat

22,00

EMPFEHLUNG DES KÜCHENCHEFS

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“ 27,00

„Büsumer Art“ 29,00

Zanderfilet

auf einer Creme von Petersilienwurzeln
mit Roter Bete, Zwiebelconfit & Weißweinschaum

29,00

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

VEGETARISCHER LANDGANG

Gebackene Aubergine

mit Tomaten, Zwiebeln, Oliven und Ras el-Hanout
sowie Couscous & Grana Padano

20,00

Safran-Pappardelle

mit Babyblattspinat, Kirschtomaten, grünem Spargel, Schalotten & Weißwein

22,00



SÜSSER ABSCHLUSS

Crème Brûlée von der Bourbon Vanille
mit einer Kugel hausgemachtem Fruchtsorbet

9,00

Gegrillte Ananas

mit Schwarztee-Pfeffergel, hausgemachtem Sauerrahmeis & Haselnuss

11,00

Fondant au Chocolat

mit Kumquatsragout & Vanille-Espuma

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

