

AUFTAKT

Burrata

an gegrillter Zucchini, Tomatengel & Olivencrumble

17,00

Tatar vom geräucherten Matjes

mit pochiertem Ei, Sauerrahm, Gurke & Pumpernickel

16,00

„Vitello Tonnato“

Scheiben vom Kalbsrücken mit Thunfischcreme & gebackenen Kapern

15,00

SUPPEN

Consommé vom Holsteiner Rind

mit Ravioli, Gemüse & Kräutern

10,00

Bärlauchcremesüppchen

mit eingelegtem Ramen-Ei

11,00

EMPFEHLUNG DES KÜCHENCHEFS

Chateaubriand für zwei Personen

(Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten)

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

55,00 pro Person



VEGETARISCHER LANDGANG

Tomatisiertes Kartoffelgratin 
mit wildem Brokkoli, Rucola & Basilikumschaum
22,00

Curryrisotto 
mit mariniertem Babyspinat, Erbsen & gegrillter Paprika
23,00

AUS SEEN & MEEREN

Scholle
mit Petersilienkartoffeln & Gurkensalat
„Finkenwerder Art“ 27,00
„Büsumer Art“ 29,00

Zanderfilet
auf Curryrisotto
mit Blattspinat & Büsumer Krabben
31,00

Filet vom Dorsch
auf Kartoffel-Sauerkrautpüree, Marktgemüse
und Pommery-Senfsauce
28,00

Heilbuttfilet
mit gebratener Blutwurst
an Rahm-Gurken und Kartoffelschnee
29,00

Holsteiner Matjes
mit Apfel-Zwiebel-Schmand & Bratkartoffeln
sowie kleinem gemischtem Salat
22,00



AUS WALD & WIESE

Kalbsleber „Berliner Art“

mit Kartoffelstampf, Apfel, Röstzwiebeln & Sherry-Jus

28,00

Wiener Schnitzel

mit Bratkartoffeln, Preiselbeeren & Gurkensalat

29,00

Maishähnchenbrust

an gebratener Polenta
mit wildem Brokkoli & Oliventapenade

28,00

Rosa gebratenes Roastbeef

-kalt aufgeschnitten-

mit hausgemachter Remoulade & Bratkartoffeln
sowie kleinem gemischtem Salat

23,00

SÜSSER ABSCHLUSS

Crème Brûlée von der Bourbon Vanille

mit einer Kugel hausgemachtem Fruchtsorbet

10,00

Pralinenmousse

an einem Kompott vom Rhabarber & Haselnussknusper

12,00

Hausgemachter Apfelstrudel

mit einer Kugel Bourbon Vanilleeis

11,00

Eine Kugel hausgemachtes Sorbet

mit Ohlig Chardonnay Sekt aufgegossen

5,00

mit Absolut Wodka aufgegossen

7,50

9,00

Internationale Käseauswahl

mit Tessiner Feigensenf, Trauben und Früchtebrot

16,00



AUFTAKT

Burrata

an gegrillter Zucchini, Tomatengel & Olivencrumble

17,00

Tatar vom geräucherten Matjes

mit pochiertem Ei, Sauerrahm, Gurke & Pumpernickel

16,00

„Vitello Tonnato“

Scheiben vom Kalbsrücken mit Thunfischcreme & gebackenen Kapern

15,00

SUPPEN

Consommé vom Holsteiner Rind

mit Ravioli, Gemüse & Kräutern

10,00

Bärlauchcremesüppchen

mit eingelegtem Ramen-Ei

11,00

EMPFEHLUNG DES KÜCHENCHEFS

Chateaubriand für zwei Personen

(Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten)

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

55,00 pro Person



VEGETARISCHER LANDGANG

Tomatisiertes Kartoffelgratin 
mit wildem Brokkoli, Rucola & Basilikumschaum
22,00

Curryrisotto 
mit mariniertem Babyspinat, Erbsen & gegrillter Paprika
23,00

AUS SEEN & MEEREN

Scholle
mit Petersilienkartoffeln & Gurkensalat
„Finkenwerder Art“ 27,00
„Büsumer Art“ 29,00

Zanderfilet
auf Curryrisotto
mit Blattspinat & Büsumer Krabben
31,00

Filet vom Dorsch
auf Kartoffel-Sauerkrautpüree, Marktgemüse
und Pommery-Senfsauce
28,00

Heilbuttfilet
mit gebratener Blutwurst
an Rahm-Gurken und Kartoffelschnee
29,00

Holsteiner Matjes
mit Apfel-Zwiebel-Schmand & Bratkartoffeln
sowie kleinem gemischtem Salat
22,00



AUS WALD & WIESE

Kalbsleber „Berliner Art“

mit Kartoffelstampf, Apfel, Röstzwiebeln & Sherry-Jus

28,00

Wiener Schnitzel

mit Bratkartoffeln, Preiselbeeren & Gurkensalat

29,00

Maishähnchenbrust

an gebratener Polenta
mit wildem Brokkoli & Oliventapenade

28,00

Rosa gebratenes Roastbeef

-kalt aufgeschnitten-

mit hausgemachter Remoulade & Bratkartoffeln
sowie kleinem gemischtem Salat

23,00

SÜSSER ABSCHLUSS

Crème Brûlée von der Bourbon Vanille

mit einer Kugel hausgemachtem Fruchtsorbet

10,00

Pralinenmousse

an einem Kompott vom Rhabarber & Haselnussknusper

12,00

Hausgemachter Apfelstrudel

mit einer Kugel Bourbon Vanilleeis

11,00

Eine Kugel hausgemachtes Sorbet

mit Ohlig Chardonnay Sekt aufgegossen

5,00

mit Absolut Wodka aufgegossen

7,50

9,00

Internationale Käseauswahl

mit Tessiner Feigensenf, Trauben und Früchtebrot

16,00

