

## 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 bernaïse & 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

