

AUFTAKT

Büffelmozzarella mit bunten Tomaten



dazu servieren wir Ihnen hausgemachtes Focaccia & Rucolapesto

14,00

„Piri Piri“-Garnelen

mit knackigen Zuckerschoten, Kirchererbsen & frischem Koriander

16,00

„Pulled Pork“ im Brickteig

an Zweierlei vom Mais & gegrillten Pimientos de Padron

12,00

Knuspriger Heilbutt

an Gurken-Kimchi & lauwarmen Kartoffelespuma

14,00

SUPPEN

Gazpacho



Kalte fruchtig-pikante spanische Gemüsesuppe mit Croûtons & gerösteten Pinienkernen

10,00

Kartoffel-Kohlrabi-Süppchen

mit geräucherter Buttermakrele

11,00

SALATE

Landhaus Salat



Knackige saisonale Blattsalate an unserem leichten Landhaus Carstens-Dressing mit Kernen & Nüssen

9,00

Cesar Salat



Römersalat mit Kirschtomaten, frisch geriebenem Grana Padano, Croûtons & klassischem Caesar-Dressing

11,00

... wahlweise mit gebratenen Garnelen oder Streifen vom Rinderfilet

21,00

AUS WALD & WIESE

Short Rib vom „vinzenmurr“-Rind

12 Stunden gegarte kurze Rippe
mit gebratenem grünen Spargel, einer knusprigen Kartoffel
sowie einem hausgemachten BBQ-Dip

28,00

Wiener Schnitzel

mit Bratkartoffeln, Preiselbeeren & Gurkensalat

29,00

Maishähnchenbrust

an gebratener Polenta
mit wildem Brokkoli & hausgemachter Oliventapenade

28,00

Lammrücken mit Thymian-Honig-Kruste

auf hausgemachten mediterranen Gnocci & Auberginen-Kaviar

31,00

Rosa gebratenes Roastbeef

-kalt aufgeschnitten-

mit hausgemachter Remoulade & Bratkartoffeln
sowie kleinem gemischtem Salat

23,00

Chateaubriand für zwei Personen am Tisch tranchiert

(Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten)

Unser Chateaubriand servieren wir Ihnen mit saisonalem Marktgemüse, Kartoffelgratin,
sowie hausgemachter Sauce bernaise & Jus

55,00 pro Person



FRÜHLINGSZEIT IST SPARGELZEIT

Deutscher Stangenspargel



mit glasierten Drillingen, sowie hausgemachter Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter

20,00

Wahlweise mit:

- ... gebratenem Dorschfilet 32,00
- ... Basedahler Landschinken 29,00
- ... Wiener Schnitzel 32,00
- ... Medaillons vom Rinderfilet 39,00

VEGETARISCHER LANDGANG

Mediterranes Piadina



Hausgemachtes italienisches Fladenbrot belegt mit Büffelmozzarella, knackigem Rucola, getrockneten Tomaten, gerösteten Pinienkernen & verfeinert mit kaltgepresstem Olivenöl

23,00

Tagliatelle



an hausgemachtem Spinat-Pesto
mit Ricotta, gebratenem grünen Spargel & bunten Kirschtomaten

20,00



AUS SEEN & MEEREN

Scholle

mit Petersilienkartoffeln & Gurkensalat

„Finkenwerder Art“ 27,00

„Büsumer Art“ 29,00

Lachsfilet

glasiert mit einem orientalischen Gewürzlack
an Couscous & Zweierlei von der Paprika

29,00

Filet vom Dorsch

auf Kartoffel-Sauerkrautpüree, Marktgemüse
und Pommery-Senfsauce

28,00

Dorade Royal im Ganzen gebraten

dazu servieren wir einen Salat vom Babyblattspinat & Rosmarinkartoffeln

27,00

Holsteiner Matjes

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

22,00

Filet vom Seehecht

mit Dreierlei vom Blumenkohl & Zitronen-Beurre blanc

28,00



SÜSSER ABSCHLUSS

Crème Brûlée von der Bourbon Vanille

mit einer Kugel hausgemachtem Fruchtsorbet

10,00

Erdbeer Passion

Sous vide gegerate Erdbeere in einem fruchtigen Sud
an knusprigem Erdbeerchip & cremigen Marshmallow

13,00

Limonen Tarte

mit hausgemachtem Waldbeerensorbet & Yuzu-Limetten-Espuma

12,00

„Schwarzwälder Kirsch“

Schokoladenbisquit an Kirschwassercreme
mit einer Kugel hausgemachtem Sorbet & Schokoladen-Kirsch-Kompott

14,00

Eine Kugel hausgemachtes Sorbet

mit Ohlig Chardonnay Sekt aufgegossen	5,00
mit Taittinger Champagner aufgegossen	7,50
mit Absolut Wodka aufgegossen	15,00
	9,00

Auswahl von Rohmilchkäse vom Backensholzer Hof

mit Tessiner Feigensenf, Trauben und Fruchtebrot

Inmitten nordfriesischer Natur befindet sich das Örtchen Backensholz zwischen Husum und Schleswig. Der Backensholzer Hof ist seit Generationen ein Familienbetrieb und wird heute von Martina und Ernst Metzger Petersen gemeinsam mit ihren Söhnen Thilo und Jasper nach Bioland-Richtlinien geführt.

16,00