

AUFTAKT

Gratinierter Ziegenkäse



mit einem Rote Bete-Apfel-Confit,
gerösteten Walnüssen & mariniertem Wildkräutersalat

14,00

Geflämmte Kammuschel

auf einer warmen getrüffelten Kohlrabi-Creme
an gegrilltem Lauch & einem knusprigen Nori-Chip

17,00

Carpaccio vom Rinderfilet

mit mariniertem Rucola, Pinienkernen & frischem Grana Padano

16,00

SUPPEN

Rinder-Consommé

mit Ravioli, Gemüsebrunoise & frischen Gartenkräutern

10,00

Cremesuppe von jungen Erbsen

mit Curry parfümiert & confierter Black Tiger Garnele

12,00

SALATE

Landhaus Salat



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

10,00

Unseren Landhaus Carstens Salat servieren wir Ihnen wahlweise

... mit gebratenen Rinderfiletstreifen + 10,00

... mit gebratenen Garnelen + 12,00



AUS WALD & WIESE

Short Rib vom „vinzenmurr“-Rind

12 Stunden gegarte kurze Rippe mit würzigem BBQ-Lack,
auf Apfel-Sellerie Püree & knackigen wildem Brokkoli

28,00

Wiener Schnitzel

mit Bratkartoffeln, Preiselbeeren & Gurkensalat

29,00

Kikok Maishähnchenbrust

an Kräuter-Risotto mit Shiitake Pilzen & Kirschtomaten

27,00

! Bereits 1994 hatten die Brüder Heiner und Werner Borgmeier die Idee, zum immer schneller wachsenden Hähnchen eine Alternative zu schaffen: Ein mit Mais gefüttertes Hähnchen, das langsamer wächst und dadurch den typischen Hähnchengeschmack entwickeln kann.

Geschnetzeltes vom Rinderfilet

in einer cremigen Waldpilzsauce mit Sherry verfeinert
an einem Kartoffelrösti & buntem Blattsalat

29,00

Rosa gebratenes Roastbeef

-kalt aufgeschnitten-

mit hausgemachter Remoulade & Bratkartoffeln
sowie kleinem gemischten Salat

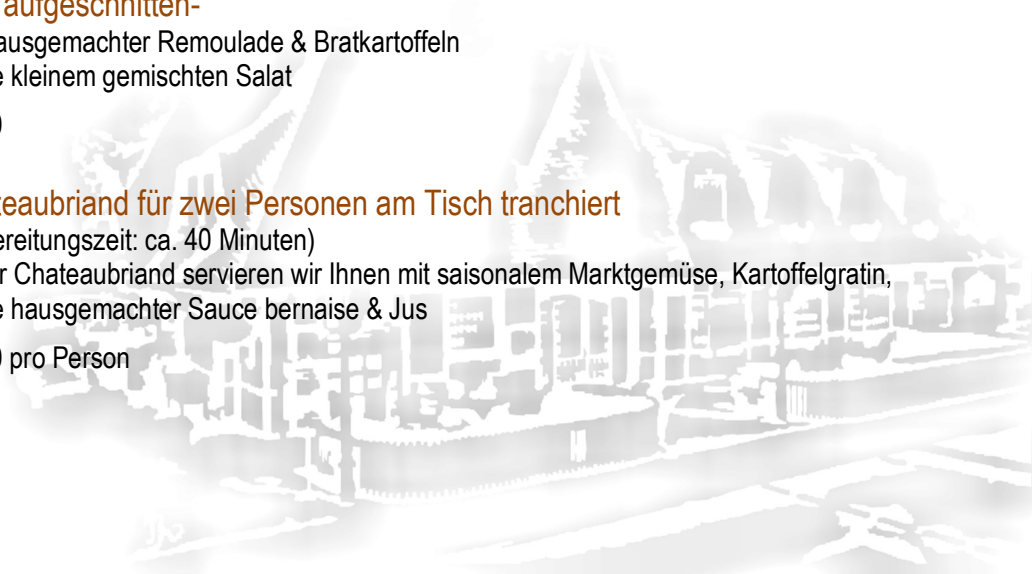
23,00

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



VEGETARISCHER LANDGANG

Gnocci



in fruchtig-pikanter Tomatensauce
mit Zucchini, Aubergine & grünem Spargel

20,00

Gebackener Blumenkohl



an Paprika-Tapenade, CousCous & einem Schaum aus orientalischen Gewürzen

22,00

AUS SEEN & MEEREN

Scholle

mit Petersilienkartoffeln & Gurkensalat

„Finkenwerder Art“ 27,00

„Büsumer Art“ 29,00

Lachsfilet

auf Tagliarini in einer Parmesan-Weißwein-Sauce
mit frischem Blattspinat & Kirschtomaten

29,00

Filet vom Dorsch

auf Kartoffel-Sauerkrautpüree, Marktgemüse
und Pommery-Senfsauce

28,00

Gebackener knuspriger Heilbutt

an Kartoffel-Nussbutter-Stampf & Safran-Gurken

27,00

Holsteiner Matjes

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

22,00



SÜSSER ABSCHLUSS

Crème Brûlée von der Bourbon Vanille

mit einer Kugel hausgemachtem Fruchtsorbet

10,00

Warmer Apfelkuchen

mit einer Kugel hausgemachten Vanilleeis & Mandelkrokant

11,00

Mousse au chocolat

mit Maracuja & Kokos

12,00

Eine Kugel hausgemachtes Sorbet

5,00

mit Ohlig Chardonnay Sekt aufgegossen

7,50

mit Taittinger Champagner aufgegossen

15,00

mit Absolut Wodka aufgegossen

9,00

Auswahl von Rohmilchkäse vom Backensholzer Hof

mit Tessiner Feigensenf, Trauben und Früchtebrot

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

Genießen Sie zu Ihrem Dessert ein Glas erlesenen Süßwein

2021er Gewürztraminer Spätlese

Freinsheimer Oschelkopf | Weingut Kirchner | Pfalz

7,00 / 5cl

