

AUFTAKT

Gratinierter Ziegenkäse



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

14,00

Sherry Matjesfilet

auf einem Salat von Birnen, Bohnen & Speck

15,00

Geräucherte Entenbrust

an hausgemachtem Tomatensugo
sowie Pinienkernen, Rucola & frisch geriebenem Grana Padano

16,00

SUPPEN

Rinder-Consommé

mit Ravioli, Gemüsebrunoise & frischen Gartenkräutern

10,00

Cremesuppe vom Hokkaido-Kürbis



mit steirischem Kürbiskernöl & gerösteten Kürbiskernen

12,00

SALATE

Landhaus Salat



Knackige Salatvariation an unserem leichten Landhaus Carstens-Dressing
mit gerösteten 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

Geschmorte Ochsenwange

an Kartoffel-Rübenstampf & Rosmarin Jus

28,00

Wiener Schnitzel

mit Bratkartoffeln, Preiselbeeren & Gurkensalat

29,00

Geschnetzeltes vom Rinderfilet

in einer cremigen, mit Sherry verfeinerten Waldpilzsauce
sowie einem Kartoffelrösti & buntem Blattsalat

29,00

Rosa gebratenes Roastbeef

-kalt aufgeschnitten-

mit Bratkartoffeln & hausgemachter Remoulade
sowie kleinem gemischten Salat

23,00

Chateaubriand für zwei Personen am Tisch tranchiert

(Auf Vorbestellung: 24 Stunden im Voraus)

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

55,00 pro Person

VEGETARISCHER LANDGANG

Penne

in einer Basilikum-Weißweinsauce
mit Kirschtomaten, Zucchini, Frühlingslauch & frisch gehobeltem Grana Padano

18,00

„Spaziergang durch den Gemüsegarten“

Sautiertes saisonales Gemüse
auf einem Bett von Kürbiscrème & gerösteten Kürbiskernen
an einer Curry-Orangensauce

24,00

AUS SEEN & MEEREN

Scholle

mit Petersilienkartoffeln & Gurkensalat

„Finkenwerder Art“ 27,00

„Büsumer Art“ 29,00

Lachsfilet

mit Büsumer Krabben
an Blattspinat, Dauphinekartoffeln & Weißweinsauce

28,00

Filet vom Dorsch

auf Kartoffel-Sauerkrautpüree
mit Marktgemüse & Pommery-Senfsauce

28,00

Zanderfilet

mit gebratenen Garnelen
auf einer Kürbiscreme
mit Brokkoli & Curry-Orangensauce

29,00

Holsteiner Matjes

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

22,00



SÜSSER ABSCHLUSS

Crème Brûlée von der Bourbon Vanille

mit einer Kugel hausgemachtem Fruchtsorbet

10,00

Apple Crumble

mit cremigem Vanilleeis & gerösteten Mandeln

12,00

Warmer Schokoladenbrownie

mit Zweierlei von der Zwetschge

13,00

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

