

AUFTAKT



Bunte Bete

an mariniertem Rucola
mit Mangocoulis, gerösteten Pinienkernen & gebeiztem Eigelb

15,00

Hausgeräucherter Stremellachs

auf einer Avocado-creme
mit einem pikanten Gurkensalat & knusprigem Reiscracker

17,00

Ente im knusprigen Brickteig

an Kimchi-Wirsing, Quittengel & gebrannter Erdnuss

16,00

SUPPEN

Tomaten-Consommé

mit Pesto-Pinienkern-Ravioli & frischen Kräutern

11,00



Cremesuppe von Apfel & Sellerie

mit Chili-Blumenkohl-Öl

12,00

VEGETARISCHER LANDGANG

Hausgemachte Falafel

auf einem Bett von Zucchini-Spaghetti in Basilikumpesto & Joghurt-Tomaten-Dip

24,00

Linguine

in einer Fenchel-Weißwein-Sauce
mit Kirschtomaten & Rucola

19,00



AUS WALD & WIESE

Rosa gebratener Lammrücken

auf cremiger Kartoffelmousseline
an einem Bohnen-Cassoulet & fruchtiger Johannisbeer-Jus

31,00

Wiener Schnitzel

mit Bratkartoffeln, Preiselbeeren & Gurkensalat

29,00

Kikok Maishähnchenbrust

auf tomatisiertem Risotto
mit gerösteten Walnüssen & knusprigem Parmesanchip

27,00

Rosa gebratenes Roastbeef

-kalt aufgeschnitten-

mit Bratkartoffeln & hausgemachter Remoulade
sowie kleinem gemischten Salat

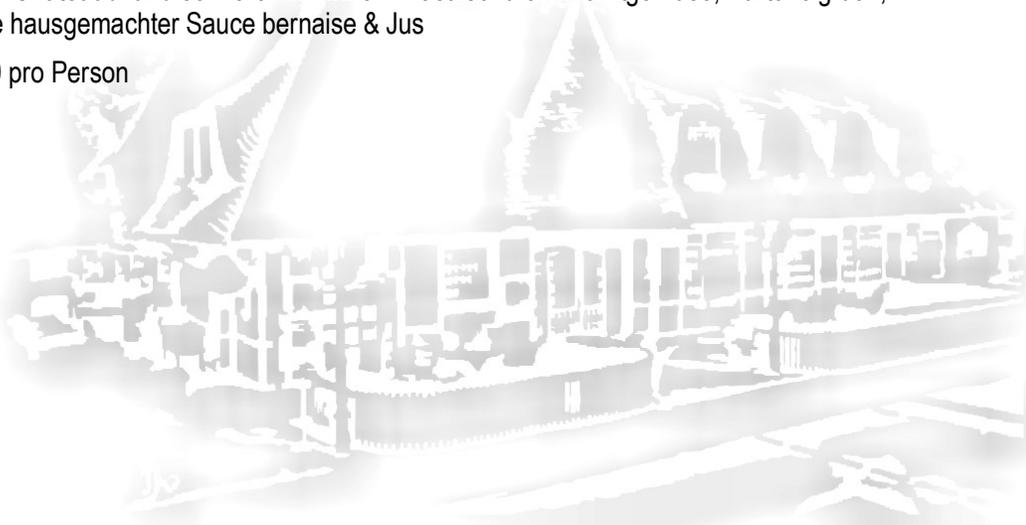
23,00

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 bernaïse & Jus

55,00 pro Person



AUS SEEN & MEEREN

Scholle

mit Petersilienkartoffeln & Gurkensalat

„Finkenwerder Art“ 28,00

„Büsumer Art“ 30,00

Gebratenes Steinbeißerfilet & Miesmuscheln

mit Sesam-Chili-Knusper

auf Linguine in einer Fenchel-Weißweinsauce

28,00

Filet vom Dorsch

auf Kartoffel-Sauerkrautpüree

mit Marktgemüse & Pommery-Senfsauce

28,00

Souffliertes Skreifilet

an einer getrüffelten Creme vom Blumenkohl & gebratenem wilden Brokkoli

28,00

Holsteiner Matjes

mit Bratkartoffeln & Apfel-Zwiebel-Schmand

sowie kleinem gemischten Salat

22,00



SÜSSER ABSCHLUSS

Crème Brûlée von der Bourbon Vanille

mit einer Kugel hausgemachtem Fruchtsorbet

10,00

Rendezvous von Karamell & Erdnuss

13,00

American Cheesecake

mit einem Duett aus Zitrusfrüchten

14,00

Eine Kugel hausgemachtes Sorbet

5,00

mit Ohlig Chardonnay Sekt aufgegossen

7,50

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 oder Ihrer Käsevariation ein Glas erlesenen Süßwein

2021er Gewürztraminer Spätlese

Freinsheimer Oschelkopf | Weingut Kirchner | Pfalz

7,00 / 5cl

