

AUFTAKT

Geröstetes Focaccia



mit Tomatenpesto, Büffelmozzarella & Pinienkernen

15,00

Panko Garnelen

auf asiatischem Gurkensalat, eingelegtem Ingwer & Teriyaki-Mayonnaise

16,00

Geflämmte Tranchen vom U.S.-Flanksteak

mit BBQ-Lack, gebratener Polenta & Karamell-Popcorn

17,00

Mosaik vom weißen & grünen Spargel

mit Nori, Basedahler Landschinken & Haselnuss-Hollandaise

16,00

SUPPEN

Rinderconsommé

mit Pesto-Pinienkern-Ravioli & frischen Kräutern

11,00

Cremesuppe vom frischen Bärlauch

mit hausgeräuchertem Stremellachs

14,00

Spargelcremesuppe



mit Pinienkernen & Croûtons

12,00



AUS WALD & WIESE

Bardiertes Filet vom Duroc Schwein

an Ravioli mit einer Füllung vom Portobello-Pilz,
gebratenem grünen Spargel & hausgemachter Jus

30,00

Wiener Schnitzel

mit Bratkartoffeln, Preiselbeeren & Gurkensalat

29,00

Kurz gebratene Rinderroulade

an sautierten Kräuterseitlingen & Kartoffel-Lauch-Ragout

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 bernaise & Jus

55,00 pro Person

FRÜHLINGSZEIT IST SPARGELZEIT

Deutscher Stangenspargel vom Hof Kaiser

mit sautierten Drillingen sowie wahlweise Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter

24,00

- ... mit Basedahler Landschinken 35,00
- ... mit einem Wiener Schnitzel 36,00
- ... mit gebratenem Dorschfilet 36,00



VEGETARISCHER LANDGANG

Gebackener Blumenkohl



auf aromatischem Couscous
mit gepickelter Rote Bete & Bärlauchpesto

21,00

Tagliatelle



in einer Spinat-Velouté
mit bunten Kirschtomaten & Grana Padano Crumble

19,00

AUS SEEN & MEEREN

Scholle „Finkenwerder Art“

mit Petersilienkartoffeln & Gurkensalat

28,00

Buttermakrele

an Kartoffel-Erbsen-Mousseline, glasierten Mairübchen
& einer leichten, mit Minze verfeinerten Zitronensauce

26,00

Filet vom Dorsch

auf Kartoffel-Sauerkrautpüree
mit Marktgemüse & Pommery-Senfsauce

28,00

Gebratene Lachstranche

auf Tagliatelle in einer Spinat-Velouté
mit bunten Kirschtomaten & Grana Padano Crumble

29,00

Holsteiner Matjes

mit Bratkartoffeln & Apfel-Zwiebel-Schmand
sowie einem kleinen gemischten Salat

22,00



SÜSSER ABSCHLUSS

Crème Brûlée von der Bourbon Vanille

mit einer Kugel hausgemachtem Sorbet

10,00

Zweierlei von der Erdbeere

mit Mousse von weißer Schokolade & Honigwabe

14,00

Rhabarber-Holunder-Kaltschale

mit frischen saisonalen Beeren & einer Kugel hausgemachtem Zitronensorbet

11,00

Sorbet des Tages

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.

17,00

