

AUFTAKT

Geröstetes Focaccia



mit bunten Kirschtomaten, Büffelmozzarella, Basilikum & Olivenöl

13,00

Gebratene Garnelen

in einer Thai-Curry-Sauce mit Mango & Cashewkernen

16,00

„Vitello Tonnato“

Dünn geschnittene Scheiben vom Kalbsfleisch
mit einer Creme vom Thunfisch sowie Kapern & Rucola

14,00

SUPPEN

Rinderconsommé

mit Pesto-Pinienkern-Ravioli & frischen Kräutern

11,00

„Gazpacho“



Kalte spanische Gemüsesuppe
mit Croûtons & fruchtigen Aromen von der Zitrone

9,00

VEGETARISCHER LANDGANG

Gebackener Blumenkohl



in einer Thai-Curry-Sauce mit Mango & Cashewkernen

21,00

Gnocchi



in einer cremigen Parmesan-Weißweinsauce
mit Pinienkernen, Zucchini, bunten Kirschtomaten & Rucola

19,00



AUS WALD & WIESE

Rosa gebratenes Steak von der Rinderhüfte
mit Rosmarinkartoffeln, frischem Tomatensalat & einer Pfeffersauce
30,00

Wiener Schnitzel
mit Bratkartoffeln, Preiselbeeren & Gurkensalat
29,00

„Scallopine al limone“
Dünne Kalbsschnitzel mit Limone aromatisiert,
dazu servieren wir Tagliarini an Basilikumpesto
und hausgemachte Jus
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 bernaïse & Jus
55,00 pro Person



AUS SEEN & MEEREN

Scholle „Finkenwerder Art“

mit Petersilienkartoffeln & Gurkensalat

28,00

Heilbuttfilet

mit Panko-Garnelen

an Kartoffelmousseline, Blattspinat & Weißweinsauce

29,00

Filet vom Dorsch

auf Kartoffel-Sauerkrautpüree

mit Marktgemüse & Pommery-Senfsauce

28,00

Lachstranche

auf Gnocchi in einer cremigen Parmesan-Weißweinsauce

mit Pinienkernen, Zucchini, bunten Kirschtomaten & Rucola

28,00

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

Sashimi von der eingelegten Wassermelone

mit Mojito Sorbet

12,00

Marinierte Erdbeeren

mit einer Kugel Bourbon Vanilleeis

10,00

Sorbet des Tages

mit Ohlig Chardonnay Sekt aufgegossen

5,00

mit Absolut Wodka aufgegossen

7,50

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

