

AUFTAKT

Black Tiger Garnelen (scharf)

mit Knoblauch, Lauchzwiebeln, Kirschtomaten & Chili
dazu servieren wir Baguette

18,00

Gratinierter Ziegenkäse



auf Wildkräutersalat
mit fruchtigem Apfelchutney & gerösteten Walnüssen

15,00

« Vitello Tonato »

warme gebratene Tranche vom Kalbsrücken
an Thunfischcreme sowie gebackenen Kapern & Rucola

17,00

SUPPEN

Kartoffel-Lauch-Süppchen



9,00

... mit gebratener Garnele 14,00

Rinderconsommé

mit Gemüsebrunoise & Kräutern

12,00

VEGETARISCHER LANDGANG

Gemüsecurry

mit Kokosmilch, frischem Marktgemüse & Jasminreis

19,00

Linguine

in einem hausgemachten Basilikumpesto
mit Kirschtomaten & Grana Padano

19,00

AUS WALD & WIESE

Geschnetzeltes vom Rinderfilet

in Champignonrahm

mit Kartoffelrösti & einem kleinen gemischten Salat

33,00

Wiener Schnitzel

mit Bratkartoffeln, Preiselbeeren & Gurkensalat

32,00

Deutsche Maishähnchenbrust

an einer Kartoffelmousseline

mit Zweierlei von der geschmorten Möhre

28,00

Rosa gebratenes Roastbeef

-kalt aufgeschnitten-

mit Bratkartoffeln & hausgemachter Remoulade

sowie einem kleinen gemischten Salat

26,00

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



AUS SEEN & MEEREN

Scholle „Finkenwerder Art“

mit Petersilienkartoffeln & Gurkensalat

29,00

« Himmel & Erde »

Gebratenes Steinbeißerfilet mit gebratener Blutwurst
auf Kartoffelpüree & Apfelchutney
an einer Dillsauce

33,00

Filet vom Dorsch

auf Kartoffel-Sauerkrautpüree
mit Marktgemüse & Pommery-Senfsauce

32,00

Zanderfilet

auf Linguine in einem hausgemachten Basilikumpesto
mit Kirschtomaten & Grana Padano

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

Hausgemachtes Sauerrahmeis

auf einer Cheesecakecreme mit Schokoladencookie

12,00

Fondant au chocolat

halbgebackenes Schokoladenkuchlein
mit einer Kugel Bourbon Vanilleeis

10,00

