

Pfifferlinge



Burrata

mit gebratenen Pfifferlingen, Basilikum und getrockneten Tomaten

17,00

Cremesuppe von Pfifferlingen



11,00

Gebratenes Lachsfilet

auf Linguine in Pfifferling-Rahm
mit Frühlingslauch & Kirschtomaten

35,00

Wiener Schnitzel

mit knusprigen Bratkartoffeln
dazu servieren wir eine Pfifferling-Rahmsauce

38,00

Linguine in Pfifferling-Rahm

mit Frühlingslauch & Kirschtomaten

26,00



Unsere Weinempfehlung im Sommer

“Giardino Rosato”
Weingut Santa Cristina
Toskana | trocken
28,00 (0,75l)

AUFTAKT

Gebackene Panko-Garnelen

an einem Wildkräutersalat
dazu servieren wir Baguette & Knoblauch-Dip

18,00

Geflämmter Ziegenkäse



auf Roter Bete, karamellisierten Walnüssen & Rucola
mit einer Zitronenvinaigrette

15,00

Rindercarpaccio

mit Pinienkernen, Grana Padano & Basilikumpesto

19,00

SUPPEN

Hummersuppe

mit gebratener Garnele

12,00

Rinderconsommé

mit Gemüsebrunoise & Kräutern

12,00



AUS WALD & WIESE

Rinderfilet ^(180g)

an grünem Spargel und Rosmarinkartoffeln,
dazu servieren wir hausgemachte Sauce béarnaise & Jus

42,00

Wiener Schnitzel

mit Bratkartoffeln, Preiselbeeren & Gurkensalat

32,00

Kikok Maishähnchenbrust

auf Rote Bete-Risotto
mit Rucola & Zitronenschaum

29,00

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 béarnaise & Jus

60,00 pro Person



AUS SEEN & MEEREN

Scholle „Finkenwerder Art“

mit gebratenen Speckwürfeln, Petersilienkartoffeln & Gurkensalat

29,00

Gebratenes Heilbuttfilet

an tomatisierter Linguine
mit Oliven, Lauchzwiebeln, Paprika & Kirschtomaten

28,00

Filet vom Kabeljau

auf Kartoffel-Sauerkrautpüree
mit Marktgemüse & Pommery-Senfsauce

32,00

Knusprig gebackenes Steinbeißerfilet

auf süß-saurem Wokgemüse mit Chili & Knoblauch verfeinert,
dazu servieren wir Jasminreis

29,00

Holsteiner Matjes

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

22,00

VEGETARISCHER LANDGANG

Trüffel & Pasta

Linguine in einer Trüffelrahmsauce
mit frisch gehobeltem schwarzen Trüffel

25,00

Rote Bete-Risotto

dazu servieren wir geblähten Ziegenkäse
sowie Rucola & Zitronenschaum

22,00



SÜSSER ABSCHLUSS

Crème Brûlée von der Bourbon Vanille

mit einer Kugel hausgemachtem Sorbet

10,00

« Erdbeere & Joghurt »

Crumble, hausgemachtes Erdbeersorbet, Joghurtgel & marinierte Erdbeeren

12,00

Fondant au chocolat

halbgebackenes Schokoladenküchlein

mit einer Kugel Bourbon Vanilleeis

10,00

Sorbet des Tages

mit Ohlig Chardonnay Sekt aufgegossen 5,00

mit Absolut Vodka aufgegossen 7,50

mit Absolut Vodka 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

Genießen Sie zu Ihrem Dessert oder Ihrer Käsevariation ein Glas erlesenen Süßwein :

2021er Gewürztraminer Spätlese

Freinsheimer Oschelkopf | Weingut Kirchner | Pfalz

7,00 / 5cl

