HOTEL · RESTAURANT

LANDHAUS CARSTENS

# AUFTAKT

## « Beef Tatar »
mit Onsen-Ei & Wildkräutersalat
dazu servieren wir Ihnen unser rustikales Baguette

20,00

## Gratinierter Ziegenkäse
an einem knackigen Salat
mit Sonnenblumenkernen, Walnüssen & Himbeervinaigrette

16,00

## Tranche vom hausgebeizten Lachs
mit Senfgurken, Sauerrahm & Saiblingskaviar

18,00

# SUPPEN

## Cremesuppe vom Hokkaido-Kürbis
mit gerösteten Kürbiskernen & steirischem Kürbiskernöl

11,00

## Rinderconsommé
mit Gemüsebrunoise & Kräutern

12,00

# VEGETARISCHER LANDGANG

## Linguine in Basilikumpesto
mit halbgetrockneten Tomaten & Grana Padano

24,00

## Trüffel & Gnocci
Gebratene Gnocci in einer Trüffelrahmsauce
mit frisch gehobeltem schwarzen Trüffel

26,00

HOTEL · RESTAURANT
LANDHAUS CARSTENS

# AUS WALD & WIESE

## Hausgemachte Rinderroulade
in eigener Jus
mit Rotkohl & Kartoffelklößen

30,00

## Wiener Schnitzel
mit Bratkartoffeln, Preiselbeeren & Gurkensalat

32,00

## Kikok Maishähnchenbrust
an Süßkartoffelstampf,
mit wildem Brokkoli & einer Rosmarin-Rahmsauce

29,00

## Geschnetzeltes vom Rinderfilet
in einer Champignon-Rahmsauce
dazu servieren einen Kartoffelrösti

34,00

## 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

HOTEL · RESTAURANT
LANDHAUS CARSTENS

# AUS SEEN & MEEREN

## Scholle „Finkenwerder Art“
mit gebratenen Speckwürfeln, Petersilienkartoffeln & Gurkensalat

29,00

## Zanderfilet
auf der Haut gebraten,
an getrüffeltem Kartoffelpüree & einem kleinen gemischten Salat

30,00

## Filet vom Kabeljau
auf Kartoffel-Sauerkrautpüree
mit Marktgemüse & Pommery-Senfsauce

32,00

## Lachsfilet
auf Rübenmus
mit einer feinen Rieslingsauce

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

## Cheesecake
aus unserer hauseigenen Konditorei
mit glasierten Beeren & Minze

12,00

## Fondant au chocolat
halbgebackenes Schokoladenküchlein
mit einer Kugel Bourbon Vanilleeis

10,00