

Menü von der Landente in zwei Gängen



Knusprige Entenbrust
auf Apfelrotkohl
mit einem Kartoffelknödel & Orangensauce



Hausgemachtes Apfelsorbet
mit Calvados aufgegossen



Zarte Entenkeule
an Birnenragout & Kartoffelkroketten

€ 49,00 pro Person

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



AUS WALD & WIESE

Hausgemachte Rinderroulade

in eigener Jus
mit Rotkohl & Kartoffelklößen

30,00

Kalbsleber « Berliner Art »

mit Kartoffelpüree, geschmolzenen Zwiebeln & Apfelchutney

29,00

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 wir 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



AUS SEEN & MEEREN

Scholle „Finkenwerder Art“

mit gebratenen Speckwürfeln, Petersilienkartoffeln & Gurkensalat

29,00

Zanderfilet

auf der Haut gebraten,
an getrüffeltm Kartoffelpüree & einem kleinen gemischten Salat

30,00

Filet vom Kabeljau

auf Kartoffel-Sauerkrautpüree
mit Marktgemüse & Pommery-Senfsauce

32,00

Linguine

in einer feinen Knoblauchsauce
mit gebratenen Garnelen & frischen Kräutern

29,00

Holsteiner Matjes

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

22,00

VEGETARISCHER LANDGANG

Linguine in Basilikumpesto

mit halbtrockneten Tomaten & Grana Padano

24,00

Trüffel & Gnocchi

Gebratene Gnocchi in einer Trüffelrahmsauce
mit frisch gehobeltem schwarzen Trüffel

26,00



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

Hausgemachtes Tiramisu

im Glas

9,00

Fondant au chocolat

halbgebackenes Schokoladenküchlein
mit einer Kugel Bourbon Vanilleeis

10,00

Sorbet des Tages

mit Ohlig Chardonnay Sekt aufgegossen

mit Absolut Vodka aufgegossen

5,00

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

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

2021er Gewürztraminer Spätlese

Freinsheimer Oschelkopf | Weingut Kirchner | Pfalz

7,00 / 5cl