

AUFTAKT

Gebackene Garnele

auf einer mit Chili verfeinerten Avocado-Gurken-Salsa,
mit schwarzem Sesam & einem Brotchip

18,00

Hausgemachte Falafel



an Joghurt-Minz-Dip & Friséesalat mit Himbeervinaigrette

14,00

« Vitello Tonato »

Rosa gebratenes Kalbsfleisch - kalt aufgeschnitten -
mit einer Thunfischcreme, gebackenen Kapern & Rucola

17,00

SUPPEN

Kartoffel-Blumenkohl-Süppchen

mit karamellisierten Walnüssen & Chiliöl

11,00

Rinderconsommé

mit Gemüsebrunoise & Kräutern

12,00



AUS WALD & WIESE

Geschmorte Ochsenwange

in einer Schokoladen-Johannisbeerjus
an einem Püree von der Petersilienwurzel
dazu servieren wir Dauphine-Kartoffeln

29,00

Kalbstafelspitz -sous vide gegart-

in einer Meerrettichsauce,
mit grünen Bohnen & Petersilienkartoffeln

29,00

Wiener Schnitzel

mit Bratkartoffeln, Preiselbeeren & Gurkensalat

32,00

Rosa gebratene Barbarie Entenbrust

auf cremigem Kürbisrisotto
mit gerösteten Haselnüssen, gepickelter Rote Bete & Parmesanchip

32,00

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

Lachsfilet im Teriyaki-Lack

auf sautierten Linguine

mit wildem Brokkoli & gebratenem grünen Spargel

30,00

Filet vom Kabeljau

auf Kartoffel-Sauerkrautpüree

mit Marktgemüse & Pommery-Senfsauce

32,00

Heilbuttfilet

auf einer feinen Kartoffelmousseline

mit glasiertem Wurzelgemüse & Weißweinsauce

28,00

Holsteiner Matjes

mit Bratkartoffeln & Apfel-Zwiebel-Schmand

sowie einem kleinen gemischten Salat

22,00

VEGETARISCHER LANDGANG

Kürbisrisotto

mit gerösteten Haselnüssen, gepickelter Rote Bete
& Parmesanchip

24,00

Gebackener Blumenkohl

auf Couscous mit einer fruchtigen Paprikasauce,
Kirschtomaten & Frühlingslauch

21,00



SÜSSER ABSCHLUSS

Crème Brûlée von der Bourbon Vanille

mit einer Kugel hausgemachtem Sorbet

10,00

Haselnussmousse

mit glasierter Aprikose, Hafer-Joghurt-Crumble
& Bananensorbet

16,00

« Piña Colada » Sorbet

auf einem Ananasragout
mit Kokos-Chips & Schokoladenerde

13,00

Fondant au chocolat

halbgebackenes Schokoladenküchlein
mit einer Kugel Bourbon Vanilleeis

10,00

Sorbet des Tages

6,00

mit Ohlig Chardonnay Sekt aufgegossen

8,50

mit Absolut Vodka aufgegossen

10,00

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