

AUFTAKT

Burrata

auf einem marinierten Spargelsalat
mit Prosciutto

15,00

Hausgemachte Guacamole



mit Chili, Koriander & Limette,
dazu servieren wir in der Pfanne gebackenes Brot

10,00

« Beef Tatar »

an Wildkräutersalat & einem Wachtelei

19,00

SUPPEN

Landhaus Carstens « Bouillabaise »

Klare Fischsuppe mit Gemüse, Safran, Kräutern,
Garnelen & Fisch des Tages

15,00

Rinderconsommé

mit Gemüsebrunoise & Kräutern

12,00



AUS WALD & WIESE

Saltimbocca vom Maishähnchen

auf Bärlauchrisotto & weißem Stangenspargel

27,00

Rumpsteak « Strindberg »

Medium gebratenes Rumpsteak mit einer Senf-Zwiebel-Kruste,
dazu servieren wir Ihnen Bratkartoffeln & einen kleinen gemischten Salat

37,00

Wiener Schnitzel

mit Bratkartoffeln, Preiselbeeren & Gurkensalat

32,00

Kalbsleber « Berliner Art »

auf Kartoffelpüree
mit gebratenen Apfelscheiben & geschmolzenen Zwiebeln

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

Gebackenes Steinbeißerfilet im Pankomantel

auf süß-saurem Wokgemüse mit Knoblauch, Chili & Cashewkernen verfeinert,
an Jasminreis

26,00

Filet vom Kabeljau

auf Kartoffel-Sauerkrautpüree
mit Marktgemüse & Pommery-Senfsauce

32,00

Gebratenes Wolfsbarschfilet

auf jungen Erbsen mit Minz-Butter, hausgemachtem Basilikumpesto
und gerösteten Drillingen

27,00

Holsteiner Matjes

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

22,00

VEGETARISCHER LANDGANG

Trüffelpasta

Spaghetti in einer Trüffelrahmsauce
mit frisch gehobeltem schwarzen Trüffel

27,00

Bärlauchrisotto

mit weißem Stangenspargel & Kirschtomaten

21,00



SÜSSER ABSCHLUSS

Crème Brûlée von der Bourbon Vanille

mit einer Kugel hausgemachtem Sorbet

10,00

Zweierlei von der Zitrone

Lemontarte aus unserer Konditorei & hausgemachtes Zitronensorbet

14,00

Parfait von Zitronengras & Chili

auf Joghurt-Crumble

11,00

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.

19,00

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

2021er Gewürztraminer Spätlese

Freinsheimer Oschelkopf | Weingut Kirchner | Pfalz

7,00 / 5cl

FRÜHLINGSZEIT IST SPARGELZEIT

Cremesuppe vom Stangenspargel

mit Croûtons & Spargeleinlage

9,00

Deutscher Stangenspargel vom Hof Kaiser (300g)

an sautierten Drillingen,

wahlweise servieren wir Ihnen hausgemachte

Sauce Hollandaise oder zerlassene Butter

23,50

... mit Basedahler Katenschinken	32,00
... mit Kochschinken vom Duroc Schwein	30,00
... mit einem Wiener Schnitzel	38,00
... mit gebratenem Kabeljaufilet	36,00
... mit Pecorino-Käse gratiniert	27,00

