

## AUFTAKT

### Burratina

auf marinierten Kirschtomaten & Basilikum,  
dazu servieren wir geröstetes Focaccia

17,00

### 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 « Bouillabaisse »

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

15,00

### Cremesuppe vom jungen Knoblauch

mit gerösteten Walnüssen & Trauben

10,00

## VEGETARISCHER LANDGANG

### Trüffelpasta



Spaghetti in einer Trüffelrahmsauce  
mit frisch gehobeltem schwarzen Trüffel

27,00

### Pilzrisotto



mit halbtrockneten Tomaten, Grana Padano & mariniertem Rucola

22,00

## AUS WALD & WIESE

### Saltimbocca vom Maishähnchen

auf Pilzrisotto mit halbtrockneten Tomaten  
& Rosmarinjus

29,00

### 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

### Gebrautes Wolfsbarschfilet

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

29,00

### Holsteiner Matjes

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

22,00

## AUSZUG AUS UNSERER DESSERTKARTE

### 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

