

AUFTAKT

Hausgemachte Guacamole



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

12,00

« Piri Piri Garnelen » (scharf)

in Olivenöl, Knoblauch, Chili & Paprika,
dazu servieren wir unser rustikales Baguettebrot

18,00

Vitello tonnato

Kalbsfleisch dünn aufgeschnitten
und serviert mit einer Thunfischcreme, Kapern & Rucola

15,00

SUPPEN

Cremesuppe von Pfifferlingen



mit Croûtons & Schnittlauch

12,00

Kokos-Curry-Süppchen

mit einer Black-Tiger Garnele

13,00

VEGETARISCHER LANDGANG

Trüffelpasta



Spaghetti in einer Trüffelrahmsauce
mit frisch gehobeltem schwarzen Trüffel

30,00

Thaicurry fruchtig & scharf



mit frischem Marktgemüse, Früchten
& Jasminreis

22,00



AUS WALD & WIESE

« Scaloppine al limone »

Dünne Scheiben vom Kalbsrücken
mit Limette gebraten
an Pesto-Linguine & Kalbsjus

31,00

Rumpsteak ^{250g}

Medium gebratenes Rumpsteak
mit einer Ofenkartoffel, Kräuterquark & einem gemischten Blattsalat

42,00

Wiener Schnitzel

mit Bratkartoffeln, Preiselbeeren & Gurkensalat

32,00

Kikok Maishähnchenbrust

auf fruchtig-scharfem Thaicurry
mit frischem Marktgemüse, Früchten & Jasminreis

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

Gebrautes Lachsfilet

auf getrüffeltem Kartoffelpüree
mit Zitronen-Butter-Sauce

29,00

Filet vom Kabeljau

auf Kartoffel-Sauerkrautpüree
mit Marktgemüse & Pommery-Senfsauce

32,00

Filet vom Heilbutt

mit gebratener Chorizo, tomatisierten Linguine
und einer Paprika-Oliven-Tapenade mit Kapern

28,00

Gebrautes Zanderfilet

auf einem knackigen Ceasar-Salat,
dazu servieren wir geröstetes Baguette mit einem Tomatensugo

27,00

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

« Freche Früchtchen »

Drei verschiedene Fruchtsorbets
mit frischen Beeren & einer Honighippe

12,00

Hausgemachter Apfelcrumble

mit einer Kugel Vanilleeis

11,00

Kokos Eis

auf mit Rum mariniertes Ananas

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 Fruchtbrot

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