

AUFTAKT

Flambierter Ziegenkäse

auf eingelegter Rote Bete
mit mariniertem Rucola & karamellisierten Walnüssen

13,00

Hokkaido-Kürbis « sous vide gegart »

mit Serrano-Schinken, Preiselbeeren & gerösteten Pinienkernen

14,00

Panko Garnele

an einem fruchtig-scharfen Papaya-Mango-Salat,
serviert mit einer Paprika-Aioli

17,00

SUPPEN

Fischsuppe Landhaus Carstens

Klare Fischsuppe mit wechselnden Fischarten, Garnelen, Miesmuscheln
und feinen Gemüsestreifen

16,00

Cremesuppe vom Hokkaido-Kürbis

mit gebratener Chorizo & gerösteten Kürbiskernen

11,00

VEGETARISCHER LANDGANG

Hausgemachte Käsespätzle

mit geschmolzenen Zwiebeln & Tomaten

21,00

Kürbisrisotto

mit eingelegter Rote Bete, gerösteten Kürbiskernen & Grana Padano

23,00



AUS WALD & WIESE

Zartes Kalbsragout

an hausgemachten Spätzle & kleinem gemischten Salat

34,00

Rumpsteak ^{250 g} « Strindberg »

Medium gebratenes Rumpsteak
mit Kartoffelgratin & grünem Spargel

42,00

Wiener Schnitzel

mit Bratkartoffeln, Preiselbeeren & Gurkensalat

32,00

Kikok-Maishähnchenbrust

an Süßkartoffelcreme,
wildem Brokkoli & Schalottenjus

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

Steinbeißerfilet im Knuspermantel

auf cremigen Senfgurken & Kartoffelpüree

29,00

Filet vom Kabeljau

auf Kartoffel-Sauerkrautpüree

mit Marktgemüse & Pommery-Senfsauce

32,00

Zanderfilet

auf Kürbisrisotto & Hummerschaum

32,00

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

«Schwarzwälder Kirsch»

Sorbet von der Sauerkirsche, Schokoladenbiskuit,
Vanillecreme & Kirschwasser-Praline

16,00

Hausgemachte Quarkmutze

mit einer Kugel Vanilleeis

11,00

Sorbet des Tages

mit Ohlig Chardonnay Sekt aufgegossen

6,00

mit Absolut Vodka aufgegossen

8,50
10,00

Auswahl an Rohmilchkäse vom Backensholzer Hof



mit Tessiner Feigensenf, Trauben & 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

