

THE MENU

Suppen

STARTERS

Holsteiner Kartoffelsuppe Büsumer Krabben	8,50
Kürbis-Kokossuppe Geröstete Kürbiskerne Kürbiskernöl	7,50

Vorspeisen

STARTERS

Bruschetta von der Tomate Geröstetes Ciabatta Basilikum Balsamico	8,50
Vitello Tonnato Kalbsfleischpraline Thunfischcreme frittierte Kapern eingelegte Rote Beete Shiso Purpel	16,50
Variation vom Kürbis Panna Cotta vom Hokaido Kürbis Kürbis Sorbet Kürbiskernöl Kürbiskerne eingelegter Kürbis Rice Crispies Perl-Couscous	14,50

Eine Auflistung der Allergene und Zusatzstoffe erhalten Sie gerne auf Nachfrage.
Alle Preise in Euro, inkl. Mehrwertsteuer

Vegan

MAIN COURSE

Rote Beete Gnocchi Meerrettich Apfel wilder Brokkoli	14,50
„Veganer“ Kichererbsen-Burger im Brioche Brötchen Salat Tomate Sweet Chili Sauce Salatgurke Käse Pommes Frites	17,90

Salat Bowl

MAIN COURSE

Salat Bowl Avocado Mango Quinoa Gurke Sojabohnen Sriracha Cocktailsauce	12,00
mit gebratenen Putenbruststreifen	17,90
mit gebratenen Garnelen	19,90

Burger

MAIN COURSE

Hirschburger im Brioche Brötchen Barbeque Sauce Salat Rotkohl Pilze karamellisierte Walnüsse Pommes Frites	18,90
„Turkey“ gebratene Putenbrust im Brioche Brötchen Salat Sauce Aurora Gewürzgurke Tomate Pommes Frites	16,90
„Veganer“ Kichererbsen-Burger im Brioche Brötchen Salat Tomate Sweet Chili Sauce Salatgurke Käse Pommes Frites	17,90
„Spezial“ Rindfleischburger im Brioche Brötchen Barbeque Sauce Salat Gewürzgurke Tomate karamellisierte Zwiebeln Avocado Käse Bacon Pommes Frites	17,90

Pasta

MAIN COURSE

Teigtaschen mit Frischkäse-Kürbisfüllung Cranberry Birne Babyspinat Kürbiskernöl geröstete Kürbiskerne	14,50
Papardelle Getrüffelte Bechamel Schwarzwurzeln Frühlingslauch	12,50
mit Garnelen	21,00

Fisch

MAIN COURSE

gebratenes Schollenfilet Speckbutter Zitrone Kräuterkartoffeln bunte Blattsalate	24,50
gebratenes Zanderfilet Zitronen-Fischsauce Allerlei von der Beete Rosmarinkartoffeln	26,50

Highlight

Nur auf Vorbestellung bis 13.00 Uhr

Nordsee Seezunge in Butter gebraten Zitrone flüssige Butter Kräuterkartoffeln bunte Blattsalate	53,00
---	-------

Klassiker Fleisch

MAIN COURSE

Gebratener Hirschrücken Wachholderrahmsauce Mini-Maiskolben Champignons cremige Polenta	34,50
Geschmorte Kalbsbäckchen Portweinjus buntes Gemüse Blumenkohlpüree Chips von der Pastinake	29,50
Wiener Schnitzel Preiselbeeren Bratkartoffeln Gurkensalat	34,00

Eine Auflistung der Allergene und Zusatzstoffe erhalten Sie gerne auf Nachfrage.
Alle Preise in Euro, inkl. Mehrwertsteuer

Dessert

SPEZIALITÄT

Crème Brûlée von der Tonkabohne Apfel-Chutney Pistazien Eis Minze	9,50
Kürbis-Kuchen Vanillesauce Beeren Zitronen-Sorbet	10,50
Tiramisu im Blumentopf Pfirsich-Grütze Vanille-Eis Schokoerde Honey-Kresse	9,50

Eis und Sorbet

DESSERT

je Kugel	
Schokoladen-Eis	2,50
Vanille-Eis	2,50
Erdbeer-Eis	2,50
Pistazien-Eis	2,50
Himbeer-Sorbet	3,50
Blutorangen-Sorbet	3,50
Portion Sahne	1,50

Bestellen Sie gerne auch
Digestif und Kaffeespezialitäten bei unserem Service-Personal

Grillkarte

MAIN COURSE

Zanderfilet	17,00
Dorschfilet	19,00
Rotbarschfilet	15,00
Rumpsteak ca.200g	26,00
Rib Eye Steak ca. 300g	25,00
Tomahawk Steak vom Duroc Schwein	28,00

BEILAGEN

Keniabohnen	4,50
Mediterranes Gemüse	4,50
Bunte Blattsalate	4,50
Ofenkartoffel mit Sour Creme	4,50
Bratkartoffeln	5,50
Pommes	6,00
Süßkartoffel Pommes	6,00
Kräuterkartoffeln	4,50

DIPS

Teriyaki-Sesam	1,50
Kräuterbutter	1,20
Chimmichurri	1,50
Tages Dip	1,50

SAUCEN

Portwein-Jus	2,50
Sauce Bearnaise	2,50
Chablis-Sauce	2,50
Safran-Sauce	3,00

BITTE WÄHLEN SIE IHR HAUPTGERICHT, BEILAGEN, DIPS UND SAUCEN NACH IHREN WÜNSCHEN!

Gültig ab 21.09.24

Eine Auflistung der Allergene und Zusatzstoffe erhalten Sie gerne auf Nachfrage.
Alle Preise in Euro, inkl. Mehrwertsteuer