

# THE MENU

---

## Starters

### STARTERS

<b>Maronencreme-Süppchen</b> Chili-Zimt-Croutons	8,50
<b>Kürbis-Kokos-Süppchen</b> geröstete Kürbiskerne   Kürbiskernöl	7,50
<b>Bruschetta</b> Ciabatta geröstet   Tomate   Basilikum	8,50
<b>Gebeizter Rote Bete Lachs</b> Bulgur   gelbe Bete   Apfel   Koriander   Kaviar	16,50
<b>Variation vom Hokkaido Kürbis</b> Couscous   Rote Bete   Wildkräuter	13,50
<b>Kalbs-Carpaccio</b> Trüffel-Remoulade   Pinienkerne   Rucola	16,90

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

# Pasta und Vegetarisch

## MAIN COURSE

<b>Tagliatelle</b>	13,50
getrübte Béchamel   karamellierte Schwarzwurzeln   Frühlingslauch	
mit Garnelen	22,50
Vegan	
<b>Gnocchi-Pfanne</b>	14,50
Kürbis   Spinat   Tomate	

## Bowl

### Main Course

<b>Yachtclub Salat Bowl</b>	9,90
Balsamico-Vinaigrette   Gurke   Tomate   eingelegter Kürbis   Kürbiskerne	
mit gebratenen Putenbruststreifen	16,90
mit Garnelen	18,90

# Burger

## MAIN COURSE

<b>„Pulled Turkey“ im Brioche Brötchen</b> Weißkrautsalat   Nachos   Sweet Chili Sauce   Pommes Frites	16,90
<b>„Cheese“ Rindfleischburger im Brioche Brötchen</b> Salat   Gewürzgurke   Tomate   Käse   Bacon   Pommes Frites	16,90
<b>„Turkey“ gebratene Putenbrust im Brioche Brötchen</b> Salat   Sauce Aurora   Gewürzgurke   Tomate   Pommes Frites	16,90
<b>„Spezial“ Rindfleischburger im Brioche Brötchen</b> Salat   Gewürzgurke   Tomate   karamellisierte Zwiebeln   Avocado Bacon   Pommes Frites	17,50

# Highlight

## Nur auf Vorbestellung bis 13.00 Uhr

**Nordsee Seezunge in Butter gebraten**  
Zitrone | flüssige Butter | Kräuterkartoffeln | bunte Blattsalate

51,00

# Fisch

## Main Course

**Gebratenes Schollenfilet** 24,50  
Speckbutter | Zitrone | Kräuterkartoffeln | bunte Blattsalate

**Gebratenes Lachs-Filet** 28,50  
Safran-Sauce | Blattspinat | Kräuterkartoffeln

**Gebratenes Dorschfilet** 29,50  
Chablis-Sauce | Steckrübe | Topinambur Püree

# Klassiker Fleisch

## Main Course

**Geschmorte Kalbsbäckchen** 28,00  
Portwein-Jus | geschmortes buntes Gemüse | Püree von der Pastinake

**Gebratene Barbarie Entenbrust** 31,50  
Orangen-Jus | Rotkohl | Champignon-Köpfe | Püree von der Esskastanie

**Wiener Schnitzel** 34,00  
Preiselbeeren | Bratkartoffeln | Gurkensalat

**Gebratener Hirschrücken** 35,50  
Wacholderrahm-Jus | Rosenkohl | Kirschen | Püree vom Hokkaido-Kürbis

**Gebratenes Rumpsteak** 34,50  
Sauce Béarnaise | Keniabohnen | Ofenkartoffel | Sour Creme

# Dessert

## Dessert

<b>„Homemade“ American Cheesecake</b> Apfelgrütze   Schokoladen-Eis	12,50
<b>Lebkuchen Crème Brûlée</b> Vanille-Eis	8,50
<b>Schokoladen Cannelloni</b> Zimtmousse   Zwetschgen   Walnuss-Eis	9,50

## Eis/Sorbet

<b>je Kugel</b>	
<b>Schokoladen-Eis</b>	2,50
<b>Vanille-Eis</b>	2,50
<b>Walnuss-Eis</b>	2,50
<b>Erdbeer-Eis</b>	2,50
<b>Himbeer-Sorbet</b>	3,50
<b>Blutorangen-Sorbet</b>	3,50
<b>Portion Sahne</b>	1,50

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

Stand Januar 2024

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