

THE MENU

Starters

STARTERS

Maronencreme-Süppchen Chili-Zimt-Croutons	8,50
Kürbis-Kokos-Süppchen geröstete Kürbiskerne Kürbiskernöl	7,50
Bruschetta Ciabatta geröstet Tomate Basilikum	8,50
Gebeizter Rote Bete Lachs Bulgur gelbe Bete Apfel Koriander Kaviar	16,50
Variation vom Hokkaido Kürbis Couscous Rote Beete Wildkräuter	13,50
Kalbs-Carpaccio 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

Tagliatelle	12,50
getrübte Béchamel karamellierte Schwarzwurzeln Frühlingslauch	
mit Garnelen	20,50

VEGAN

Gnocchi-Pfanne	13,50
Kürbis Spinat Tomate	

Bowl

MAIN COURSE

Yachtclub Salat Bowl	9,90
Balsamico-Vinaigrette Gurke Tomate eingelegter Kürbis Kürbiskerne	
mit gebratenen Putenbruststreifen	15,90
mit Garnelen	17,90

Burger

MAIN COURSE

„Pulled Turkey“ im Brioche Brötchen Weißkrautsalat Nachos Sweet Chili Sauce Pommes Frites	16,90
„Cheese“ Rindfleischburger im Brioche Brötchen Salat Gewürzgurke Tomate Käse Bacon Pommes Frites	16,90
„Turkey“ gebratene Putenbrust im Brioche Brötchen Salat Sauce Aurora Gewürzgurke Tomate Pommes Frites	16,90
„Spezial“ Rindfleischburger im Brioche Brötchen 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	49,00
--	-------

Fisch

MAIN COURSE

Gebratenes Schollenfilet Speckbutter Zitrone Kräuterkartoffeln bunte Blattsalate	24,50
Gebratenes Lachs-Filet Safran-Sauce grüner Spargel Duett von der Schwarzwurzel	26,50
Gebratenes Dorschfilet Chablis-Sauce Steckrübe Topinambur Püree	27,50

Klassiker Fleisch

MAIN COURSE

Geschmornte Kalbsbäckchen Portwein-Jus geschmorrttes buntes Gemüse Püree von der Pastinake	26,00
Gebratene Barbarie Entenbrust Orangen-Jus Rotkohl Champignon-Köpfe Püree von der Esskastanie	29,50
Wiener Schnitzel Preiselbeeren Bratkartoffeln Gurkensalat	33,00
Gebratener Hirschrücken Wacholderrahm-Jus Rosenkohl Kirschen Püree vom Hokkaido-Kürbis	34,50

Dessert

DESSERT

„Homemade“ American Cheesecake Apfelgrütze Schokoladen-Eis	11,50
Lebkuchen Crème Brûlée Vanille-Eis	8,50
Schokoladen Cannelloni Zimtmousse Zwetschgen Walnuss-Eis	9,50

Eis/Sorbet

je Kugel

Schokoladen-Eis	2,50
Vanille-Eis	2,50
Walnuss-Eis	2,50
Erdbeer-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!