



SPEISEKARTE

Lieblingsmenü

das Sie sich in drei Gängen aus den Gerichten der Karte zusammenstellen können
Dazu können Sie sich aus der Karte der offenen Weine gerne 0,1l zu Ihren Gängen bestellen

Sonntagsbraten, der ab Mittag mit allem, was dazu gehört, serviert wird, inkl. einer Suppe vorweg. So lange der Vorrat reicht.

Donegal No 2, Irische Felsenaustern, je ein Dutzend

Gilldeau No 2, wild gewachsen, der Rolls Royce unter den Austern
Beides klassisch auf Eis mit Zitrone

Fischpott mit Ostseefischen in Butterkrebssud

...als Vorsuppe

...als Hauptspeise

Schmankerle für Zwei, natürlich auch möglich für eine Person.

Sechs kleine Vorspeisen aus Herbstgarten-Gemüse und von Hülsenfrüchten

Scheibe von der Gänsestopfleber,

frisch gebraten auf Brioche, dazu „Marillenröster“

Ackersalat und überbackener Ziegenkäse

Roh marinierte Gelbschwanzmakrele aus Dänemark

am Tisch heiß angegossen

Knusprige Bratkartoffeln und Salat

...mit **Roastbeef** und unserer Kräuterremoulade

...mit **Filet** vom Rotbarsch

...**vegan** mit Zitronenpfeffer, Avocado-Dip, hausgemachtem Curry-Ketchup

„Risotto“ von Hirse mit buntem Tomatensalate

...mit 3 Garnelen

Steak vom Entrecote (aus Schleswig Holstein) mit Pommes frites, Salat

Zander auf Rahmwirsing mit kleinen Kartoffelchen

Geschmorte kurze Rippe vom Rind auf Rübenmus, Salat

Mousse au Chocolat „Valrhona“, die feinste französische Schokolade

mit Kernobst und karamelisierten Quitten vom eigenen Baum

Rotweinbirne und Roquefort

Espresso mit einer Kugel Vanille-Eiscreme

39,50

je 3,50

29,50

je 3,70

37,00

je 4,50

45,00

10,50

26,50

21,50

15,50

12,50

15,50

24,50

24,50

17,50

17,50

23,50

26,50

24,50

24,50

9,50

9,50

5,50