



SPEISEKARTE

Lieblingsmenü

das Sie sich in drei Gängen aus den Gerichten der Karte zusammenstellen können

39,50

Dazu können Sie sich aus der Karte der offenen Weine gerne 0,1l zu Ihren Gängen bestellen

je 3,50

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

29,50

Donegal No 2, Irische Felsenaustern, je ein Dutzend

je 3,70

37,00

Gilldeau No 2, wild gewachsen, der Rolls Royce unter den Austern

je 4,50

Beides klassisch auf Eis mit Zitrone

45,00

Fischpott mit Ostseefischen in Butterkrebssud

...als Vorsuppe

10,50

...als Hauptspeise

26,50

Schmankerle im Winter für Zwei, natürlich auch möglich für eine Person. dreierlei saisonale Vorspeisen, dreierlei Fisch (gebeizt, geräuchert), Krabben

27,50

Scheibe von der Gänsestopfleber,

frisch gebraten auf Apfelscheibe und Brioche

16,50

Lauwarmer Salat von Hokaido, Rucola und Birne, mit überbackenem Ziegenkäse

13,50

Ossetra Kaviar aus Deutschland auf einer kleinen, warmen Ofenkartoffel, Creme fraiche und gehacktes Eiweiß

35,00

Filet vom Kabeljau auf getrüffeltem Kartoffelquetsch, Schwarzwurzelgemüse, beurre blanc

29,50

Pochiertes Lachsfilet Tagliatelle, Safranrahm, Salat

27,50

Knusprige Bratkartoffeln und Salat mit Roastbeef und unserer Kräuterremoulade

26,50

Getrüffelte Gnocchi in cremigem Parmesan

19,50

...plus 5 Garnelen von „Neue Meere“

32,50

dazu gibt es Feldsalat mit gerösteten Walnüssen

Steak vom Entrecote (aus Schleswig-Holstein) mit PommesFrites, Salat

28,50

Gulasch aus Keulen von hiesigem Dam- und Rehwild, gebratene hausgemachte Serviettenknödel und Rotkohl

28,50

Mousse au Chocolat „Valrhona“, die feinste französische Schokolade

9,50

mit Kernobst und karamelisierten Quitten vom eigenen Baum

Rotweinbirne mit dreierlei Käse aus Frankreich, Roquefort, Ziegen/Feige, Petit Delice, Früchtebrot

12,50

Lebkuchen Eiscreme und Pflaumenkompott

9,50

Espresso mit einer Kugel Vanille-Eiscreme

5,50