



SPEISEKARTE

Lieblingsmenü , das Sie sich in drei Gängen aus den Gerichten der Karte zusammenstellen können	45,00
oder 2 Gänge Hauptgang/Dessert oder auch 2 Vorspeisen	32,00
Dazu können Sie sich aus der Karte der offenen Weine gerne 0,1l zu Ihren Gängen bestellen	je 4,00
Sonntagsbraten , der ab Sonntagmittag mit allem, was dazu gehört, serviert wird, inkl.einer Suppe vorweg. So lange der Vorrat reicht.	32,50
Donegal No 2, Irische Felsenaustern , je ein Dutzend	je 3,70 37,00
Gillardeau No 2 , wild gewachsen, der Rolls Royce unter den Austern Ein Dutzend	je 4,50 45,00
Beides klassisch auf Eis mit Zitrone	
Fischpott mit Ostseefischen in Butterkrebssud	
...als Vorsuppe	12,50
...als Hauptspeise	29,50
Schmankerle im Frühjahr für Zwei , natürlich auch möglich für eine Person. Dreierlei saisonale Gemüse-Vorspeisen, Hülsenfrucht, zweierlei Fisch (gebeizt, geräuchert)	27,50/14,50
Salat von grünem und weißem Spargel , Erdbeeren und konfierten Jacobsmuscheln	16,50
Lauwarmer Salat von Hokaido, Feldsalat und Birne, mit überbackenem Ziegenkäse	14,50
Spargel vom Eckerfördener Markt mit Kartoffelchen und unserer Hollanaise	23,50
...mit Schinken aus der Blume von Fleischer Petersen an der Schlei	28,50
.Knusprige Bratkartoffeln und Salat	
...mit Roastbeef und unserer Kräuterremoulade	28,50
...vegetarisch, mit Avocadomousse	17,50
...mit Ostseescholle, auf der Haut gebraten	28,50
Steak vom Entrecote (Holsteiner Färs) mit hausgemachten Pommes Frites, Salat	29,50
Filet vom Kabeljau auf buntem Tomaten Concassée, mit Broccoli und Kartoffel-Thymian Törtchen	29,50
Vegetarisch - Risotto , mit Spargel, Parmesan, Salat	24,40
Mousse au Chocolat „Valrhona“ , die feinste französische Schokolade dazu der erste Rhabarber	9,50
Rotweibirne mit dreierlei Käse aus Frankreich, Roquefort, St. Marcellin, Petit Delice, Früchtebrot	13,50
Espresso mit einer Kugel Vanille-Eiscreme	6,50