

## ...Vorweg...

### Ahornsirup- Lachstatar

Mais- Blinis/süße Sojasauce

Salatspitzen/Honig- Joghurtdressing

Zwanzig Euro

\*A,C,D,F,G,H,I,J,K,L

### Hirsch Crostini

Olivencreme/Balsamicolinsen

geröstete Pecannüsse

Zweiundzwanzig Euro

\*A,C,G,H,I,J,K,L

### Tatar Tonnato/Kalbstatar/Thunfischsauce

Oliven/Sesam/Frühlingslauch/Parmesan cracker

Salatspitzen

Dreiundzwanzig Euro

\*A,C,D,G,H,I,J,K,L

### Garnelen/Jakobsmuschel Tortelett

Mango- Koriander/geröstete Knoblauchcreme

Zitronengras Espuma/Puntarelle

Vierundzwanzig Euro

\*A,B,C,D,G,H,I,J,K,L,N

## ...zum Auslöffeln...

### Tafelspitzkraftbrühe

Möhrrchen/Lauch/Sellerie/Meerrettichnocke

Blätterteig

Dreizehn Euro

\*A,C,G,I,K,L

### Frühlingslauchsuppchen

pochierter Lachs/Wasabichip

Dreizehn Euro

\*A,C,D,G

### Gelbes Zucchini-suppchen/Kokos

Garnele

Vierzehn Euro

\*A,B,C,D,G,H,N

### Büsumer Krabbensuppchen

Krabben/Sahne/Dill

Vierzehn Euro

\*A,B,C,D,G,I,J,L,N

„Geselliges Vergnügen, munteres Gespräch muss einem

Festmahl die Würze geben“

(William Shakespeare)

## ... Unser Menü ...

### Tataki vom Yellow Fin Thunfisch/Sesam

süße Sojasauce

Mango- Koriander/Balsamicolinsen

Dreiundzwanzig Euro

\*A,C,D,G,H,I,J,K,L

\*\*\*

\*\*\*

\*\*\*

### Jakobsmuscheln

Honig- Knoblauch- Emulsion/Puntarelle

Safranrisotto

Vierundzwanzig Euro

\*A,B,C,D,G,K,L,N

\*\*\*

\*\*\*

\*\*\*

### Tafelspitzkraftbrühe

Möhrrchen/Lauch/Sellerie/Meerrettichnocke

Dreizehn Euro

\* A,C,G,I,K,

\*\*\*

\*\*\*

\*\*\*

### Rinderfiletsteak/Duxelles/Blätterteig

Sauce Bearnaise/Kräuterseitling

Blattspinat/Thymiangebäck

Fünfundfünfzig Euro

\*A,C,G,I,J,K,L

\*\*\*

\*\*\*

\*\*\*

### Honig Panna cotta/weiße Schokolade

Vanille- Mandeleis/karamellisierte Mandeln

Vierzehn Euro

\*A,C,G,H,M

5. Gang Menü

Einhundertzehn Euro

## ... Unser Fleischloses Menü...

### Burrata (Vegetarisch)

Blaubeertextur/gegrillte Trauben/Pecannüsse

Puntarelle

Zwanzig Euro

\*A,G,H,I,J,K,L

\*\*\*

\*\*\*

\*\*\*

### Rote Bete Carpaccio (Vegetarisch)

Körniger Hüttenkäse/Honig

Nusscrunch/Chia Cracker

Achtzehn Euro

\*A,G,H,I,J,K,L

\*\*\*

\*\*\*

\*\*\*

### Gelbe Zucchinisuppe (Vegan)

Mandelschaum/Kerne

Zwölf Euro

\*A,H,I

\*\*\*

\*\*\*

\*\*\*

### Broccoli- Sesamschnitzel (Vegan)

süße Sojasauce/Möhrrchen/wilder Broccoli

Süßkartoffelpüree/Grünzeug

Neunundzwanzig Euro

\*A,H,I,J,K,L

\*\*\*

\*\*\*

\*\*\*

### Schokoladencrepe/Banane (Vegan)

Mandeleis/karamellisierte Mandeln

Vierzehn Euro

\*A,H,M

5. Gang Menü Fleischlos

Achtzig Euro

## ...Fleischlos & Vegan...

### Waldorfpasta (Vegetarisch)

Apfel/Sellerie/Walnuss

Grünzeug

Achtundzwanzig Euro

\*A,C,G,H,I,J,L

### Fleischloses „Wellington“ (Vegetarisch)

Rote Bete/Pilze/Spinat/Blätterteig

Rote Bete- Portweinsud/Wilder Broccoli

Safranrisotto/Grünzeug

Neunundzwanzig Euro

\*A,C,G,H,I,J,K,L

### Grünes Kokos- Gemüsecurry (Vegan)

Zitronenrisotto

Grünzeug

Neunundzwanzig Euro

\*A,F,H,I,J,K,L

### Broccoli- Sesamschnitzel (Vegan)

süße Sojasauce

Möhrenchen/wilder Broccoli/Süßkartoffelpüree

Grünzeug

Neunundzwanzig Euro

\* A,H,I,J,K,L

## Ausgelöste Lammhaxe

Salbeilack/Linsen/Birne

Thymiangebäck/Grünzeug

Dreiunddreißig Euro

\*A,C,G,H,I,J,K,L

## Kalbstafelspitz

Meerrettichsauce

Möhrchen/Sellerie/Lauch

Kartoffelschaum/eingelegte Rote Bete

Fünfunddreißig Euro

\*A,C,G,H,I,J,L

## Kalbsleber

Holsteiner Cox/Balsamicolack

Kartoffelschaum/Zwiebelstroh

Grünzeug

Fünfunddreißig Euro

\*A,C,G,I,J,L

## Mariniertes Kotelette vom Duroc Schwein

süße Sojasauce

Möhrchen/wilder Broccoli/Süßkartoffelpüree

Grünzeug

Sechsenddreißig Euro

\*A,C,G,H,I,J,K,L

## Hirschfiletspitzen

Cognacrahm/Pilze

Waldorfpasta/Grünzeug

Achtunddreißig Euro

\*A,C,G,H,I,J,K,L

## Maishähnchenbrust/Garnele

Orangen- Limettensauce

sautierter Fenchel/Fenchelmousse

Zitronenrisotto/Grünzeug

Neununddreißig Euro

\*A,B,C,D,G,H,I,J,K,L,N

## Tranche vom Meisterfrisch Rinderrücken/Pfefferkruste

Pfeffer- Cognacrahm/Wilder Broccoli

Bratkartoffeln/Gartensalat

Vierzig Euro

\*A,C,G,H,I,J,L

## ...Kleinigkeit...

### Kleines Truthahnsteak

grünes Kokos Gemüsecurry/Zitronenrisotto

Grünzeug

Dreißig Euro

\*A,C,G,I,J,K,L

## Fischpfanne „Uthlande“ ODER

### Kleine Fischpfanne „Uthlande“

Filets von Lachs/Dorade/Büsumer Krabben

Senfsaatsauce/Gartengemüse/Bratkartoffeln

Vierunddreißig Euro

\*A,B,C,D,G,I,J,L,N

Neunundzwanzig Euro

### Kabeljaufilet auf der Haut gebraten

Orangen- Limettensauce

sautierter Fenchel/Fenchelmousse

Zitronenrisotto/Grünzeug

Achtunddreißig Euro

\*A,C,D,G,I,J,K,L

### Zanderfilet/Petersilienbutter

Meerrettichsauce/Möhrchen/Sellerie/Lauch

Kartoffelschaum/eingelegte Rote Bete

Neununddreißig Euro

\*A,C,D,G,I,J,L

### Medaillons vom Seeteufel

Krustentierragout

Blattspinat/Kartoffelschaum/Grünzeug

Fünfundvierzig Euro

\*A,B,C,D,G,I,J,K,L,N

Nordsee- Seezunge auf Anfrage

Tagespreis Euro



# ...Schokolade ist Glück, das man essen kann...

## Espresso/1 Kugel Eis

weiße Schokolade ODER Mocca

Neun Euro

\*A,C,G,H,M

## Vanilleeis

heiße Himbeeren ODER Schokoladensauce

Zwölf Euro

\*A,C,G,H,M

## Honig Panna cotta/weiße Schokolade

Vanille- Mandeleis/karamellisierte Mandeln

Vierzehn Euro

\*A,C,G,H,M

## Zitronen- Thymian Creme brûlée/Honigeis

Vierzehn Euro

\*A,C,G,H,M

## Quarkkeulchen/Sauerrahm- Mohnis/Blaubeeren

Vierzehn Euro

\*A,C,G,H,M

## Schokoladencrepe/Banane (Vegan)

Mandeleis/karamellisierte Mandeln

Vierzehn Euro

\*A,H,M

## Backensholzer Käseauswahl/Trauben/Feigensenf

Siebzehn Euro

\*A,C,E,H,J

## Kugel Eis/Vanille/Schokolade/Erdbeere/Mocca/Honig

weiße Schokolade/Vanille-Mandel/Mandel/Sauerrahm-Mohn/Sorbet

Vier Euro