

...Vorweg...

Carpaccio von der Petersilienwurzel

Flugentenbrust/Ackersalat

körniger Senf/Sternanis/Orangenespuma

Zweiundzwanzig Euro

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

Fish & Chips

Forelle aus dem Rauch/Forellenkaviar/Ei

Kartoffelchips/Schmand/Schnittlauch

Dreiundzwanzig Euro

*A,C,D,G,H,I,J,L,N

Tataki vom Sesam Steak/Pflaume/Speck

Süße Soja Mayo/Balsamico Linsen/Edamame

Ackersalat

Vierundzwanzig Euro

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

Gamba Tatar/Quitte/Rosmarinöl

Quittenmousse/Kichererbsen/Granatapfel

Tellerkraut

Fünfundzwanzig Euro

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

...zum Auslöffeln...

Frittaten Wildkraftbrühe

Aprikose

Vierzehn Euro

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

Selleriesuppe a la Waldorf

Flugente/Sellerie/Walnuss/Apfel

Vierzehn Euro

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

Fenchel-Erbsencremesüppchen

Crostini/Orangencreme/Rauchforelle

Vierzehn Euro

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

Büsumer Krabbensüppchen

Krabben/Sahne/Dill

Fünfzehn Euro

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

„Geselliges Vergnügen, munteres Gespräch muss einem

Festmahl die Würze geben“

(William Shakespeare)

...Unser Menü...

Carpaccio vom Damhirsch/Brioche

Preiselbeercrème/Gewürzbirne/Nüsse/Tellerkraut

Fünfundzwanzig Euro

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

Jakobsmuscheln/Ahornsirup Glasur

Quitte/Kichererbsen/Granatapfel

Fünfundzwanzig Euro

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

Frittaten Wildkraftbrühe

Aprikose

Vierzehn Euro

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

Rinderfiletsteak/Garnele

Sauce Bearnaise

Karamellisierter Chicorée/Shiitakepilze

Kartoffelgebäck

Achtundfünfzig Euro

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

Gebrannte Zimtcreme

Orangen- Eiskonfekt/gewürzte Granatapfelsauce

Sechzehn Euro

*A,C,G,H,M

5. Gang Menü

Einhundertfünfundzwanzig Euro

...Unser Fleischloses Menü...

Knusprige Crostini (Vegan)

Linsen Hummus/Shiitakepilze/Rosmarinöl

Tellerkraut/Walnussdressing/Orange/Fenchel

Zwanzig Euro

*A,H,I,J

Triopita/Aprikose (Ziegenkäse im Filoteig) (Vegetarisch)

Aprikosen Chutney/Hot Honey

Ackersalat/karamellisierte Nüsse

Zweiundzwanzig Euro

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

Brokkolisuppe (Vegan)

Kokos- Walnusscreme

Dreizehn Euro

*A,H,I,J

Pikanter Kaiserschmarrn (Vegetarisch)

Quitten/Shiitakepilze/Möhrchen/süßer Sojalack

Grünzeug

Achtundzwanzig Euro

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

Vegane Mandel Creme brûlée (Vegan)

Aprikosensorbet

Fünfzehn Euro

*A,H,M

5. Gang Menü Fleischlos

Fünfundachtzig Euro

...Fleischlos & Vegan...

Pikanter Kaiserschmarrn (Vegetarisch)

Quitten/Shiitakepilze/Möhrrchen/süßer Sojalack

Grünzeug

Achtundzwanzig Euro

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

Käsespätzle (Vegetarisch)

Backensholzer Hofkäse

Karamellisierter Chicorée/Birne/Grünzeug

Dreißig Euro

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

Speckknödel mit Pflaumenfüllung (Vegan)

Süßkartoffelpüree/Rosenkohl

Grünzeug

Neunundzwanzig Euro

*A,F,H,I,J

Heimisches Underground Curry (Vegan)

Cashewkerne

Rosmarin- Quetschkartoffeln

Grünzeug

Dreißig Euro

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

Fruchtiges Orangenchicken vom Maishähnchen

Papaya/Quitte/Kichererbsen/Granatapfel

Zitronen- Pecannuss- Risotto

Grünzeug

Achtunddreißig Euro

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

In Wein geschmortes Kalbsbäckchen

Schokoladen- Dunkelbiertextur

Winter Coleslaw/Süßkartoffelpüree/Mohn Schupfnudeln

Grünzeug

Vierzig Euro

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

Gebratene Flugentenbrust/Ahornsiruplack

Quittensauce/Karamellisierter Chicorée/Gewürzbirne

Mohn Schupfnudeln

Vierzig Euro

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

Der Winterklassiker ½ Bauernente aus dem Ofen

Orangensauce/Maronen

Blaukraut/Kartoffelkloß/Semmelbrösel

Zweiundvierzig Euro

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

Meisterfrisch Kräuter- Rinderrücken/Whiskey Butter

sautierte Shiitakepilze/Weinbrandsauce

Bratkartoffeln/Gartensalat

Sechsendvierzig Euro

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

Geschmorte Rehkeule/Medaillon vom Reh

Calvadosrahmsauce/Rosinen

Rosenkohl/Haselnussspätzle

Achtundvierzig Euro

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

Hirschfilet/Walnussdeckel

Aprikosen- Specksauce

Honig Schwarzwurzeln

Erdapfel- Pecannuss- Stampf mit Walnussöl

Neunundvierzig Euro

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

...Kleinigkeit...

Kleines Landschweinfilet

heimisches Undergroundcurry

Rosmarin- Quetschkartoffeln/Grünzeug

Zweiunddreißig Euro

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

Fischpfanne „Uthlande“ ODER

Kleine Fischpfanne „Uthlande“

Filets von Lachs/Dorade/Büsumer Krabben

Senfsaatsauce/Gartengemüse/Bratkartoffeln

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

Sechsenddreißig Euro

Zweiunddreißig Euro

Rotbarsch/Orangen- Rosmarinkruste

Orangensauce/Winter Coleslaw

Erdapfel- Pecannuss- Stampf/Grünzeug

*A,C,D,G,H,I,J,L,N

Achtunddreißig Euro

Zanderfilet a la Waldorf

Sellerieschaum/Sellerie/Apfel/Walnuss/Selleriestampf

Grünzeug

*A,C,D,G,H,I,J,L,N

Einundvierzig Euro

Kabeljaufilet auf der Haut gebraten

Fenchel- Erbsenschaum

Anis- Fenchelgemüse/Zitronen- Pecannuss- Risotto

Grünzeug

*A,C,D,G,H,I,J,L,N

Zweiundvierzig Euro

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 Mandarinen ODER Schokoladensauce

Dreizehn Euro

*A,C,G,H,M

Pistazien- Milchreis/Granatapfel

Schokoladeneis/Engelshaar

Vierzehn Euro

*A,C,G,H,M

Schwarzwälder- Kirsch- Trifle

Pralineneis

Fünfzehn Euro

*A,C,G,H,M

Gebrannte Zimtcreme

Orangen- Eiskonfekt/gewürzte Granatapfelsauce

Siebzehn Euro

*A,C,G,H,M

Vegane Mandel Creme brûlée (Vegan)

Aprikosensorbet

Fünfzehn Euro

*A,H,M

Backensholzer Käseauswahl/Trauben/Feigensenf

Siebzehn Euro

*A,E,G,H,

Kugel Eis/Vanille/Schokolade/Erdbeere/Mocca/Aprikose

weiße Schokolade/Praline

Vier Euro