

...Vorweg...

Gratinierter Picandou Ziegenkäse

gegrillter Rhabarber/Marmelade

Rauke/Chiastange

Zwanzig Euro

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

Lachs im Strudelteig

Lauch- Ingwer- Gurke/Edamame

Bärlauchcreme/Zitronenöl

Zweiundzwanzig Euro

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

Tatar Roll

Buttermilchcreme/Rote Rübe/Senfkaviar

Gurke/Zwiebelconfit/Knusperzwiebeln

Dreiundzwanzig Euro

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

Tempura Garnelen

gegrillter grüner Spargel/Rhabarber

süßer Curryfond/Orangen- Misomajo

Vierundzwanzig Euro

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

...zum Auslöffeln...

Bio- Erbsensamtsüppchen

Lamm/Edamame/Wasabichip

Dreizehn Euro

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

Beef Tea

Schlemmerschnitte/Tatar/Kaviar/Schmand

Vierzehn Euro

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

Curryschaumsüppchen

Tempura Garnele/Mango- Curry Hummus

Vierzehn Euro

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

Büsumer Krabbensüppchen

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 ...

Pulpo/Gremolata

Bulgur/Rauchtomate/gegrillter Fenchel

Dreiundzwanzig Euro

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

Jakobsmuscheln

Spargel/Mango- Curry Hummus

Zitronen- Hollandaise

Vierundzwanzig Euro

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

Beef Tea

Schlemmerschnitte/Tatar/Kaviar/Schmand

Vierzehn Euro

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

Lammrücken/Bärlauchdeckel

Thymiansauce/Kräuterseitling

Ofengemüse/Edamame/Kartoffelgebäck

Neunundvierzig Euro

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

Buttermilch Panna cotta/Rhabarber

Landmilcheis

Vierzehn Euro

*

5. Gang Menü

Einhundertfünfzehn Euro

...Unser Fleischloses Menü...

Tartine Büffelmozzarella (Vegetarisch)

Erbсен- Minzmousse/grüner Spargel/Zitronenöl

Balsamico Kaviar

Zwanzig Euro

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

Mairübchen Carpaccio (Vegetarisch)

Erdbeere/Spargel/Rauke

Backensholzer Deichkäse Gold

Neunzehn Euro

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

Bärlauchcremesüppchen (Vegan)

Blüten/Chips

Zwölf Euro

*A,H

Blumenkohl Wings (Vegan)

Rote Bete Hummus

Zuckerschoten/Süßkartoffelstifte/Grünzeug

Neunundzwanzig Euro

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

Marinierte Beeren (Vegan)

Mango- Sorbet/karamellisierte Mandeln

Vierzehn Euro

*A,H,M

5. Gang Menü Fleischlos

Achtzig Euro

...Fleischlos & Vegan...

Voll grün.... grüne Bärlauchpasta (Vegetarisch)

Edamame/Zuckerschoten/Erbsen

Grünzeug

Achtundzwanzig Euro

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

Kohlrabi Cordon bleu (Vegetarisch)

Erbsenrisotto/Zitronen- Hollandaise

Grünzeug

Neunundzwanzig Euro

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

Rhabarberisotto (Vegan)

gegrillter grüner Spargel/gebackene Rauke

Grünzeug

Neunundzwanzig Euro

*A,H,I,J,L

Blumenkohl Wings (Vegan)

Rote Bete Hummus

Zuckerschoten/Süßkartoffelstifte

Grünzeug

Neunundzwanzig Euro

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

Geschmorte Lammkeule

Thymiansauce/Ofentomate

Bohngemüse/Zuckerschoten/Kartoffelgratin

Vierunddreißig Euro

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

Kalbsleber

Erdbeeren/Pfeffer/Balsamicolack

Kartoffelschaum/Zwiebelstroh

Grünzeug

Fünfunddreißig Euro

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

Cordon bleu vom Kalb

Backensholzer Hofkäse/Susländer Schinken

Zitronen- Hollandaise

Kartoffelgebäck/Grünzeug

Sechsenddreißig Euro

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

Maishähnchenbrust/Bacon

Vanille Beurre blanc

gegrillter grüner Spargel/gebackene Rauke

Rhabarberisotto/Grünzeug

Achtunddreißig Euro

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

Tranche vom Meisterfrisch Rinderrücken/Bärlauchdeckel

Kräuterseitlinge/Edamame/Wilder Broccoli

Bratkartoffeln/Gartensalat

Vierzig Euro

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

Medaillon vom Kalbsfilet/Gremolata

grüne Bärlauchpasta/Deichkäse Gold

Spargelmikado

Grünzeug

Vierundvierzig Euro

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

Rinderfiletspitzengeschnetzeltes „Stroganoff“

Pilze/Gurke/Sauerrahm

Kartoffelrösti/Grünzeug

Vierundvierzig Euro

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

...Kleinigkeit...

Kleines Truthahnsteak

Erbsenrisotto/Edamame/gebackene Rauke

Grünzeug

Neunundzwanzig Euro

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

Steinbeißerfilet/Bacon

Vanille Beurre blanc

gegrillter grüner Spargel/gebackene Rauke

Rhabarberisotto/Grünzeug

Achtunddreißig Euro

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

Kabeljaufilet auf der Haut gebraten

grüne Bärlauchpasta/Deichkäse Gold

Spargelmikado

Grünzeug

Vierzig Euro

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

Wolfsbarschfilet/Gremolata

Balsamicosauce/Ofengemüse/gebackene Rauke

Kartoffelschaum/Grünzeug

Fünfundvierzig Euro

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

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

Buttermilch Panna cotta/Rhabarber

Landmilcheis

Vierzehn Euro

*A,C,G,H,M

Limoncello Tiramisu/Himbeereis

Vierzehn Euro

*A,C,G,H,M

Mocca Creme brûlée/weißes Schokoladeneis/Karamell Topping

Vierzehn Euro

*A,C,G,H,M

Marinierte Beeren (Vegan)

Mango Sorbet/Mandeln

Vierzehn Euro

*A,C,G,H,M

Backensholzer Käseauswahl/Trauben/Feigensenf

Siebzehn Euro

*A,C,E,H,J

Kugel Eis/Vanille/Schokolade/Erdbeere/Mocca/Himbeereis

weiße Schokolade/Landmilch/Mango- Sorbet

Vier Euro