



SAISONKARTE

Vorspeisen

<i>Nudelbonbon von Herbsttrüffeln und Rohmilchziegenkäse mit Variation vom Kürbis</i>	€ 12,50
<i>Feine Scheiben vom „slow roasted“ Kalbsrücken mit Thunfischsauce, gegrillter Garnele und Antipasti Gemüse</i>	€ 14,50
<i>Pikantes Tatar vom Thunfisch und Lachs mit Erdnusssauce und japanischem Salat</i>	€ 14,50

Suppen

<i>Hamburger Krebsrahmsuppe</i>	€ 9,50
<i>Rinderkraftbrühe mit Tafelspitz, Hackklößchen, Grießnocken und Frühlingszwiebeln</i>	€ 9,50
<i>Cremesuppe vom Hokkaido Kürbis mit gegrillten Garnelen und Ingwerrahm</i>	€ 9,50

Vegetarisch

<i>Pikantes Tikka Masala Gemüsecurry mit gebackenem Fetakäse und Duftreis</i>	€ 17,50
---	---------

Fisch

<i>Gegrilltes Lachsfilet mit sautierten Krebsen, Beurre blanc, grünem Spargel und Kartoffel - Safranpüree</i>	€ 26,50
<i>Medium rare gegrilltes Thunfischsteak mit Sesamjus, Ponzu Gemüse und Duftreis</i>	€ 26,50
<i>Tagesempfehlungen des fangfrischen "catch of the day" von unseren Küstenfischer - Kutterlieferanten</i>	€ a.A.

Fleisch

<i>Rosa gebratenes Rehrückenfilet mit gefüllter Aprikose, Steinpilzjus ^(p), Rahmwirsing und Kürbiskrapfen</i>	€ 29,50
<i>Medium rare gegrilltes New York Stripsteak vom Weidemastochsen mit Wasabicreme, grünem Teriyaki Gemüse und Kartoffel - Dippers</i>	€ 32,50
<i>Wiener Schnitzel (zweimal serviert) mit Preiselbeeren und Bratkartoffelsalat ^(p)</i>	€ 23,50
<i>Grünkohl mit Kochwurst ^(p), Schweinebacke ^(p), Kasseler ^(p) und Röstkartoffeln</i>	€ 19,50
<i>1/2 krosse Bauernente mit Orangensauce, Apfel - Rotkohl und Kartoffelkroketten</i>	€ 25,50
<i>Gekochter Kalbstafelspitz mit Meerrettichsauce, glasiertem Marktgemüse und Reibekuchen</i>	€ 22,50



Fleisch

<i>Gegrillte Tandoori Maispouardenbrust mit Süßkartoffelfritten und „Caesar Salad“</i>	<i>€ 19,50</i>
<i>Roastbeef „kalt“ mit Remouladensauce, Bratkartoffeln und gemischtem Salat</i>	<i>€ 19,50</i>
<i>Frisch angemachtes Tatar vom Rind mit geröstetem Brot, Butter und Gewürzgurken</i>	<i>€ 21,50</i>

Desserts

<i>Buttermandel Crème brûlée mit hausgemachtem Bananeneis</i>	<i>€ 9,50</i>
<i>Hausgemachte Mozartkugel Eiscreme mit Arabicasahne und heißen Kirschen</i>	<i>€ 9,50</i>
<i>Sorbet von Helbings feinem Kümmel mit Lakritzsauce und süßer Bete</i>	<i>€ 8,50</i>

*Für unsere Gäste, die von Allergien und Unverträglichkeiten betroffen sind, deklarieren wir
in einer separaten Speisekarte sämtliche Informationen zu den in unseren Speisen
und Getränken verwendeten allergenen Zutaten.*

Inhaltsstoffe: *p Pökelsalz*



Neugestaltung Restaurant

Liebe Gäste,

*die Renovierung und Neugestaltung unseres Restaurants mit Biergarten
ist in vollem Gange und wir freuen uns auf das Ergebnis.*

*In der Umbauphase bis voraussichtlich Anfang 2019 werden wir
unsere Hotelbar mit angrenzendem Raum Atrium und den Festsaal
als vorübergehendes Restaurant für Sie nutzen.*

Montag bis Samstag 16.00 bis 24.00 Uhr

Küche bis 22.00 Uhr

Auszug der Maßnahmen:

Fassaden- und Fenstererneuerung

Neugestaltung eines „Windfangs“ als akzentuierter separater Eingang

Erneuerung der Bar mit Rücktresen und Kühl- und Schanktechnologie

Erneuerung der Bodenbeläge und der Wand- und Deckenflächen

Erneuerung Polstersessel, gepolsterte Bänke und Tische

Erneuerung Beleuchtung und Beschallung

Erneuerung Geschirr, Dekoration, etc.

Familie Eggers und Team



Weihnachten 2018

Familie Eggers und Team wünscht Ihnen ein gesegnetes Weihnachtsfest!

1. und 2. Weihnachtsfeiertag 2018 - Weihnachtliches 3-Gang Menü

von 12.00 Uhr bis 14.30 Uhr - Abends geschlossen

*Winterliche Blattsalate in getrüffeltem Caesadressing
mit Walnüssen, Croûtons, getrocknete Tomaten und Parmesan*



*Krosse Brust von der Hafermast Gans
mit gefülltem Cox Orange Apfel, Rotkohl und Kartoffelklößen*

*Rosa gegrilltes Frischlingsrückenfilet mit Williamsjus,
Waldpilzmousseline, Brüsseler Kohlspitzen und Kürbiskrokette*

*Rheinischer Sauerbraten vom Weidemastochsen
mit glasierten Keniabohnen und Kartoffeltalern*

*Tranchen vom slow roasted Milchkalbstafelspitz mit Café de Paris Butter, grünem
Gemüse „Französische Art“ und Pommes frites*

*Gebratenes Filet vom Lengfisch „Büsmuer Art“ mit Beurre blanc,
Blattspinat und Kartoffel - Périgordpüree*



*Bourbon Vanille Topfenmousse mit Mandarinenparfait,
Heidelbeercoulis und weißer Limonenganache*

Menüpreis € 46,50 pro Person

*Tischreservierung erbeten unter der Rufnummer 040 / 675 78 - 420
von Montag bis Samstag ab 16.00 Uhr*



SAISONKARTE

Vorspeisen

- Nudelbonbon von Herbstrüffeln und Rohmilchziegenkäse* ^(1,4,5,6,9Weizen,11,12,13)
mit Variation vom Kürbis ^(1,3,4,5,6,8,9Weizen,11,12,13) € 12,50
- Feine Scheiben vom „slow roasted“ Kalbsrücken* ^(4,5,6,8,9Weizen,11,12,13)
mit Thunfischsauce ^(2,3,4,5,6,8,9,Weizen,11,12,13), *gegrillter Garnele* ^(2,3,4,5,6,8,9Weizen,11,12,13)
und Antipasti Gemüse ^(5,6,8,9Weizen,11,12,13) € 14,50
- Pikantes Tatar vom Thunfisch und Lachs* ^(2,3,5,6,8,9Weizen,11,12,13,14)
mit Erdnussauce ^(1,2,3,4,5,6,8,9Weizen,11,12,13,14)
und japanischem Salat ^(2,3,5,6,8,9Weizen,11,12,13,14) € 14,50

Suppen

- Hamburger Krebsrahmsuppe* ^(2,3,4,5,6,8,9Weizen,11,12,13) € 9,50
- Rinderkraftbrühe mit Tafelspitz, Hackklößchen, Grießnocken*
und Frühlingszwiebeln ^(1,4,5,9Weizen,12,13) € 9,50
- Cremesuppe vom Hokkaido Kürbis mit gegrillten Garnelen*
und Ingwerrahm ^(2,3,4,5,6,8,9Weizen,11,12,13) € 9,50

Vegetarisch

- Pikantes Tikka Masala Gemüsecurry* ^(4,5,6,8,9Weizen,11,12,13)
mit gebackenem Fetakäse ^(1,4,5,6,8,9Weizen,11,13) *und Duftreis* ⁽⁴⁾ € 17,50

Fisch

Gegrilltes Lachsfilet ^(9Weizen,13) mit *sautierten Krebsen* ⁽⁴⁾, *Beurre blanc* ^(4,5,7,9Weizen,12),
grünem Spargel ⁽⁴⁾ und *Kartoffel - Safranpüree* ^(4,5,9Weizen,12,13) € 26,50

Medium rare gegrilltes Thunfischsteak ^(2,4,5,6,8,9Weizen,12,13) mit
Sesamjus ^(2,3,4,5,6,8,9Weizen,11,12,13), *Ponzu Gemüse* ^(2,3,4,5,6,8,9Weizen,11,12,13) und *Duftreis* ⁽⁴⁾ € 26,50

Tagesempfehlungen des fangfrischen "catch of the day" ^(1,2,3,4,5,6,7,8,9Weizen,10,11,12,13,14)
 von unseren Küstenfischer - Kutterlieferanten € a.A.

Fleisch

Rosa gebratenes Rehrückenfilet ^(5,6,8,9Weizen,12,13) mit *gefüllter Aprikose*,
Steinpilzjus ^(4,5,6,8,9Weizen,12,13,p), *Rahmwirsing* ^(4,9Weizen)
 und *Kürbiskrapfen* ^(1,4,5,6,8,9Weizen) € 29,50

Medium rare gegrilltes New York Stripsteak vom Weidemastochsen ^(4,5,6,8,9Weizen,11,12,13)
 mit *Wasabicreme* ^(1,4,5,6,8,9Weizen,11,12,13), *grünem Teriyaki Gemüse* ^(2,3,5,6,8,9Weizen,11,12,13)
 und *Kartoffel - Dippers* ^(9Weizen) € 32,50

Wiener Schnitzel ^(1,4,8,9Weizen,11) „zweimal serviert“ mit *Preiselbeeren* ^(5,12)
 und *Bratkartoffelsalat* ^(1,4,5,12,13,p) € 23,50

Grünkohl ^(4,5,9Hafer,12) mit *Kochwurst* ^(5,12,p), *Schweinebacke* ^(5,12,p),
Kasseler ^(p) und *Röstkartoffeln* ⁽⁴⁾ € 19,50

1/2 krosse Bauernente ⁽⁴⁾ mit *Orangensauce* ^(2,4,5,6,9Weizen,12,13),
Apfel - Rotkohl ⁽⁴⁾ und *Kartoffelkroketten* ^(1,4,9Weizen) € 25,50

Gekochter Kalbstafelspitz ^(4,5,9Weizen,12) mit *Meerrettichsauce* ^(4,5,9Weizen,12),
glasiertem Marktgemüse ⁽⁴⁾ und *Reibekuchen* ^(1,4) € 22,50

Fleisch

- Gegrillte Tandoori Maispouardenbrust* ^(2,3,4,5,6,8,9Weizen,11,12,13)
mit Süßkartoffelfritten ^(9Weizen) *und „Caesar Salad“* ^(1,4,5,6,8,9Weizen,11,12) € 19,50
- Roastbeef „kalt“* ⁽¹²⁾ *mit Remouladensauce* ^(1,4,5,6,8,9Weizen,12,13) ,
Bratkartoffeln ⁽⁴⁾ *und gemischtem Salat* ^(1,4,5,6,8,9Weizen,12,13) € 19,50
- Frisch angemachtes Tatar vom Rind* ^(1,2,5,6,8,12,13)
mit geröstetem Brot ^(9Weizen,Roggen,Gerste,Dinkel,Hafer) , *Butter* ⁽⁴⁾ *und Gewürzgurken* ^(5,12) € 21,50

Desserts

- Buttermandel Crème brûlée* ^(1,4,11)
mit hausgemachtem Bananeneis ^(1,4,6,8,9Weizen,11,13) € 9,50
- Hausgemachte Mozartkugel Eiscreme* ^(1,4,5,8,9Weizen,11,13)
mit Arabicasahne ⁽⁴⁾ *und heißen Kirschen* € 9,50
- Sorbet von Helbings feinem Kümmel* ⁽¹⁾ *mit Lakritzsauce*
und süßer Bete ^(4,11) € 8,50

*Allergene: 1 Eier / 2 Fisch / 3 Krebstiere / 4 Milch / 5 Sellerie / 6 Sesamsamen
 7 Schwefeldioxid und Sulphite / 8 Erdnüsse / 9 Glutenhaltiges Getreide / 10 Lupine
 11 Schalenfrüchte / 12 Senf / 13 Sojabohnen / 14 Weichtiere
 Inhaltsstoffe: p Pökelsalz*