



## **SAISONKARTE**

### **Vorspeisen**

- „Sushi und Sashimi“  
California Rolle vom Thunfisch mit Spargel und Avocado auf Hibachicreme  
Sautierte Garnelen mit gegrillter Wassermelone und Salatspitzen* € 12,50
- Carpaccio vom Rinderfilet mit Trüffelcreme, Rucola und Parmesan* € 12,50
- Pescaccio von Jakobsmuschel und Lachs mit Taschenkrebs Wan Tan,  
Guacamole und fruchtigem Frühlingssalat* € 12,50
- „Bruschetta Variation“  
Spargel Genovese, Tomate - Mozzarella und Auberginenkaviar - Fetakäse  
mit Italienischem Blattsalat in Bärlauchdressing* € 12,50

### **Suppen**

- Klare Thaisuppe von der Maispoularde mit Chili,  
Kräutern und Frühlingsgemüse* € 8,50
- Hamburger Krebsrahmsuppe* € 9,50
- Schaumsuppe von jungen Möhren und Ingwer  
mit Mangosalsa und Tempura Gemüse* € 8,50

### **Vegetarisch**

- Tandoori Masala Spargel mit Patal bhaji Curry,  
Kräuter - Fetakäse im Knuspermantel und Pandan Reis* € 17,50



## **Fisch**

<i>Medium rare gegrilltes Thunfischsteak mit Sauce Béarnaise, Spinat „Französische Art“ und Pommes frites</i>	€ 25,50
<i>Hamburger Backfisch mit Remouladensauce und Bratkartoffelsalat <sup>(p)</sup></i>	€ 17,50
<i>Hamburger Pfannfisch mit Pommery Senfsauce, Gurkengemüse und Karree Kartoffeln</i>	€ 24,50
<i>Tagesempfehlungen des fangfrischen “catch of the day” von unseren Küstenfischer - Kutterlieferanten</i>	€ a.A.

## **Fleisch**

<i>Hausgemachtes Sauerfleisch mit Remouladensauce und Bratkartoffeln</i>	€ 14,50
<i>Geschmorte Rinderroulade „Bürgerliche Art“ <sup>(p)</sup> mit glasierten grünen Bohnen und Kartoffelpüree</i>	€ 24,50
<i>Wiener Schnitzel (zweimal serviert) mit Preiselbeeren, Kartoffelrösti und grünem Blattsalat</i>	€ 23,50
<i>Hausgemachter Hackbraten vom Freilandkalb <sup>(p)</sup> mit Pilzrahmsauce, glasiertem Marktgemüse und Kartoffelkroketten</i>	€ 15,50
<i>Vindaloo Curry vom Deichlamm mit Raita, Goa Gemüse und Pandan Reis</i>	€ 24,50
<i>Rosa gegrillte Lende vom Weidemastochsen mit Bärlauchbutter, gemischtem Antipasti Salat und Trüffelrisotto</i>	€ 29,50
<i>Medium rare gegrilltes Rib-Eye Steak (280g) vom Hereford Rind mit Sauce Foyot, glasiertem grünen Gemüse und Kartoffelgratin</i>	€ 32,50



## ***Fleisch***

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

## ***Desserts***

<i>Rhabarber Tiramisu mit Knusperhaube und Vollmilch - Schokoladeneiscreme</i>	€ 9,50
<i>Hausgemachte Waldmeistereiscreme mit marinierten Erdbeeren und Schlagobers</i>	€ 9,50
<i>Crème brûlée vom Kaffirblatt mit Mojitosorbet und marinierten Beeren</i>	€ 9,50

*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



## SAISONKARTE

### Vorspeisen

„Sushi und Sashimi“

California Rolle vom Thunfisch <sup>(2,3,6,12,13)</sup> mit Spargel und Avocado  
auf Hibachicreme <sup>(1,2,3,4,5,6,9Weizen,12,13)</sup> Sautierte Garnelen <sup>(3,4)</sup>  
mit gegrillter Wassermelone und Salatspitzen <sup>(6)</sup>

€ 12,50

Carpaccio vom Rinderfilet mit Trüffelcreme <sup>(1,4,6,12,13)</sup>,  
Rucola und Parmesan <sup>(4)</sup>

€ 12,50

Pescaccio von Jakobsmuschel und Lachs <sup>(2,14)</sup>  
mit Taschenkrebis Wan Tan <sup>(1,2,3,4,5,6,9Weizen,12,13,14)</sup>,  
Guacamole und fruchtigem Frühlingssalat

€ 12,50

„Bruschetta Variation“ <sup>(9Weizen)</sup>

Spargel Genovese <sup>(4)</sup>, Tomate - Mozzarella <sup>(4)</sup> und Auberginenkaviar - Fetakäse <sup>(4)</sup>  
mit Italienischem Blattsalat in Bärlauchdressing <sup>(1,4,5,12)</sup>

€ 12,50

### Suppen

Klare Thaisuppe von der Maispoularde <sup>(1,2,3,5,6,8,12,13)</sup> mit Chili,  
Kräutern und Frühlingsgemüse

€ 8,50

Hamburger Krebsrahmsuppe <sup>(2,3,4,5,6,9Weizen,12,13)</sup>

€ 9,50

Schaumsuppe von jungen Möhren und Ingwer <sup>(4,5)</sup>  
mit Mangosalsa und Tempura Gemüse <sup>(1,9Weizen)</sup>

€ 8,50

### Vegetarisch

Tandoori Masala Spargel <sup>(4,6,8,11,12)</sup> mit Patal bhaji Curry <sup>(4,5,9Weizen,11,12,13)</sup>  
Kräuter - Fetakäse im Knuspermantel <sup>(1,4,9Weizen)</sup> und Pandan Reis <sup>(4)</sup>

€ 17,50

## **Fisch**

- Medium rare gegrilltes Thunfischsteak* <sup>(2,4,5,12)</sup> *mit Sauce Béarnaise* <sup>(1,4)</sup>,  
*Spinat „Französische Art“* <sup>(4)</sup> *und Pommes frites* <sup>(9Weizen)</sup> € 25,50
- Hamburger Backfisch* <sup>(1,2,9Weizen)</sup> *mit Remouladensauce* <sup>(1,5,6,8,12)</sup>  
*und Bratkartoffelsalat* <sup>(1,4,5,12,p)</sup> € 17,50
- Hamburger Pfannfisch* <sup>(2,4,9Weizen)</sup> *mit Pommery Senfsauce* <sup>(2,4,9Weizen,12)</sup>,  
*Gurkengemüse* <sup>(4,12)</sup> *und Karree Kartoffeln* <sup>(4)</sup> € 24,50
- Tagesempfehlungen des fangfrischen “catch of the day”* <sup>(1,2,3,4,5,6,7,8,9Weizen,10,11,12,13,14)</sup>  
*von unseren Küstenfischer - Kutterlieferanten* € a.A.

## **Fleisch**

- Hausgemachtes Sauerfleisch* <sup>(5,12)</sup> *mit Remouladensauce* <sup>(1,5,6,8,12)</sup>  
*und Bratkartoffeln* <sup>(4)</sup> € 14,50
- Geschmorte Rinderroulade „Bürgerliche Art“* <sup>(4,5,9Weizen,12,p)</sup>  
*mit glasierten grünen Bohnen* <sup>(4)</sup> *und Kartoffelpüree* <sup>(4)</sup> € 24,50
- Wiener Schnitzel* <sup>(1,4,9Weizen)</sup> *(zweimal serviert) mit Preiselbeeren* <sup>(12)</sup>,  
*Kartoffelrösti* <sup>(1,4)</sup> *und grünem Blattsalat* <sup>(5)</sup> € 23,50
- Hausgemachter Hackbraten vom Freilandkalb* <sup>(1,4,5,9Weizen,12,p)</sup>  
*mit Pilzrahmsauce* <sup>(4,5,9Weizen,12)</sup>,  
*glasiertem Marktgemüse* <sup>(4)</sup> *und Kartoffelkroketten* <sup>(1,4,9Weizen)</sup> € 15,50
- Vindaloo Curry vom Deichlamm* <sup>(2,3,4,5,6,8,9Weizen,11,12,13)</sup> *mit Raita* <sup>(4)</sup>,  
*Goa Gemüse* <sup>(2,3,4,6,8,11,12,13)</sup> *und Pandan Reis* <sup>(4)</sup> € 24,50
- Rosa gegrillte Lende vom Weidemastochsen* <sup>(4,5,12)</sup> *mit Bärlauchbutter* <sup>(4)</sup>,  
*gemischtem Antipasti Salat* <sup>(5,12)</sup> *und Trüffelrisotto* <sup>(4,5)</sup> € 29,50
- Medium rare gegrilltes Rib-Eye Steak (280g) vom Hereford Rind* <sup>(4,5,12)</sup>  
*mit Sauce Foyot* <sup>(1,4,5,9Weizen,12)</sup>, *glasiertem grünen Gemüse* <sup>(4)</sup>  
*und Kartoffelgratin* <sup>(4)</sup> € 32,50



## ***Fleisch***

- Gegrillte Tandoori Maispouardenbrust* <sup>(2,3,4,5,6,8,11,12,13,14)</sup>  
*mit Süßkartoffelfritten* <sup>(9Weizen)</sup> *und „Caesar Salad“* <sup>(1,4,6,8,12,13)</sup> € 19,50
- Frisch angemachtes Tatar vom Rind* <sup>(1,4,5,12)</sup>  
*mit geröstetem Brot* <sup>(9Roggen,Weizen,Gerste,Dinkel)</sup> , *Butter* <sup>(4)</sup> *und Gewürzgurken* <sup>(5,12)</sup> € 21,50
- Roastbeef „kalt“* <sup>(5,12)</sup> *mit Remouladensauce* <sup>(1,5,6,8,12)</sup> ,  
*Bratkartoffeln* <sup>(4)</sup> *und gemischtem Salat* <sup>(4)</sup> € 19,50

## ***Desserts***

- Rhabarber Tiramisu* <sup>(1,4,6,8,9Weizen,11,13)</sup> *mit Knusperhaube* <sup>(4,6,8,10,11,13)</sup>  
*und Vollmilch - Schokoladeneiscreme* <sup>(1,4,6,8,9Weizen,11,13)</sup> € 9,50
- Hausgemachte Waldmeistereiscreme* <sup>(1,4)</sup> *mit marinierten Erdbeeren,*  
*Schlagobers* <sup>(4)</sup> *und Löffelhippe* <sup>(1,4,9Weizen,11Mandel)</sup> € 9,50
- Crème brûlée vom Kaffirblatt* <sup>(1,4)</sup> *mit Mojitosorbet*  
*und marinierten Beeren, Löffelhippe* <sup>(1,4,9Weizen,11Mandel)</sup> € 9,50

*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*