

AUFTAKT

Gebratene Garnelen in Knoblauchöl

mit einem fruchtigen Mango-Papaya-Salat & geröstetem Baguette

17,00

Burrata

an gebratenen frischen Pfifferlingen,
Tomatengel & gerösteten Pinienkernen

16,00

Hausgemachte Kalbsfrikadelle

auf einem aromatischen Kartoffel-Senf-Espuma
mit rotem Zwiebelconfit

11,00

SUPPEN

Cremesuppe von jungen Erbsen

mit Kokosmilch & Chili aromatisiert

10,00

Rinderconsommé

mit Pesto-Pinienkern-Ravioli & frischen Kräutern

11,00



AUS WALD & WIESE

Kalbsleber „Berliner Art“

mit Kartoffelpüree, knusprigen Röstzwiebeln
& hausgemachtem würzigen Apfelchutney

29,00

Wiener Schnitzel

mit Bratkartoffeln, Preiselbeeren & Gurkensalat

31,00

Kikok Maishähnchenbrust

an gebratenem wilden Brokkoli,
hausgemachten Macaire-Kartoffeln & Schalotten-Sherry-Sauce

28,00

Rosa gebratenes Roastbeef

-kalt aufgeschnitten-
mit Bratkartoffeln & hausgemachter Remoulade
sowie kleinem gemischten Salat

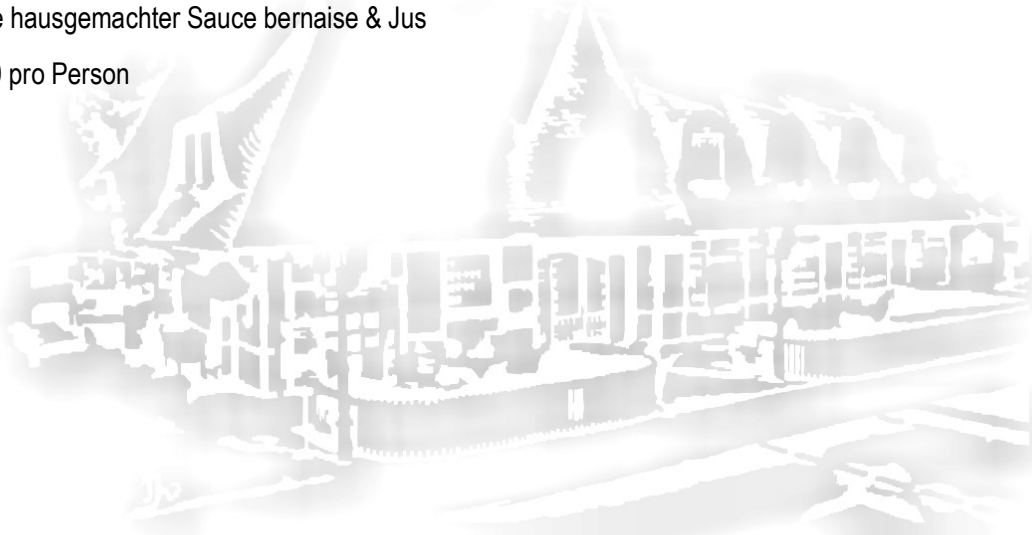
23,00

Chateaubriand für zwei Personen am Tisch tranchiert

(Auf Vorbestellung: 24 Stunden im Voraus)

Unser Chateaubriand servieren wir Ihnen mit saisonalem Marktgemüse, Kartoffelgratin,
sowie hausgemachter Sauce bernaïse & Jus

55,00 pro Person



AUS SEEN & MEEREN

Scholle „Finkenwerder Art“

mit Petersilienkartoffeln & Gurkensalat

29,00

Zanderfilet

auf Paella-Reis mit gebratenen Garnelen & Krustentierschaum

34,00

Filet vom Dorsch

auf Kartoffel-Sauerkrautpüree
mit Marktgemüse & Pommery-Senfsauce

28,00

Lachstranche

an Tagliatelle in einer Pfifferlingsrahmsauce
mit Frühlingslauch & Kirschtomaten

29,00

Holsteiner Matjes

mit Bratkartoffeln & Apfel-Zwiebel-Schmand
sowie einem kleinen gemischten Salat

22,00

VEGETARISCHER LANDGANG

Tagliatelle

in einer cremigen Pfifferlingsrahmsauce
mit Frühlingslauch & Kirschtomaten

24,00

Spaziergang durch den Gemüsegarten

Knackiges Marktgemüse
auf einem knusprigen Kartoffelrösti
mit Basilikumschaum

19,00



SÜSSER ABSCHLUSS

Crème Brûlée von der Bourbon Vanille
mit einer Kugel hausgemachtem Sorbet

10,00

Hausgemachtes Kokosnusseis
auf einem Ragout von Mango & Maracuja
mit weißer Schokolade

10,00

Landhaus Carstens Tiramisu

9,00

Sorbet des Tages	5,00
mit Ohlig Chardonnay Sekt aufgegossen	7,50
mit Absolut Wodka aufgegossen	9,00

Auswahl von Rohmilchkäse vom Backensholzer Hof



mit Tessiner Feigensenf, Trauben und Früchtebrot

Inmitten nordfriesischer Natur befindet sich das Örtchen Backensholz zwischen Husum und Schleswig. Der Backensholzer Hof ist seit Generationen ein Familienbetrieb und wird heute von Martina und Ernst Metzger-Petersen gemeinsam mit ihren Söhnen Thilo und Jasper nach Bioland-Richtlinien geführt.

17,00

Genießen Sie zu Ihrem Dessert oder Ihrer Käsevariation ein Glas erlesenen Süßwein :

2021er Gewürztraminer Spätlese
Freinsheimer Oschelkopf | Weingut Kirchner | Pfalz
7,00 / 5cl

