

AUFTAKT

Gebratene Garnelen

in einem pikanten Tomatensugo,
dazu servieren wir Baguette

16,00

Gratinierter Ziegenkäse



auf Römersalat mit Himbeervinaigrette & Croûtons

14,00

Rindercarpaccio

mit Wakame, Limette, gerösteten Cashewkernen
& Chili-Mayonnaise

17,00

SUPPEN

Cremesuppe vom Hokkaidokürbis



mit Kürbiskernen & steirischem Kürbiskernöl

11,00

Hummerbisque

14,00



AUS WALD & WIESE

Ochsenwange

an Kartoffel-Rübenstampf & Thymianjus

29,00

Wiener Schnitzel

mit Bratkartoffeln, Preiselbeeren & Gurkensalat

31,00

Rosa gebratene Barbarie-Entenbrust

auf einer Hokkaido-Kürbiscrème
mit Aprikose & hausgemachten Macaire-Kartoffeln

28,00

Geschnetzeltes vom Rinderfilet

in einer Champignon-Sherry-Rahmsauce
mit knusprigem Kartoffelrösti

34,00

Rosa gebratenes Roastbeef

-kalt aufgeschnitten-
mit Bratkartoffeln & hausgemachter Remoulade
sowie einem kleinen 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 bernaise & Jus

55,00 pro Person



AUS SEEN & MEEREN

Scholle „Finkenwerder Art“

mit Petersilienkartoffeln & Gurkensalat

29,00

Knuspriges Heilbuttfilet im Pankomantel

an einem Thai-Gemüsecurry & Jasminreis

28,00

Filet vom Dorsch

auf Kartoffel-Sauerkrautpüree
mit Marktgemüse & Pommery-Senfsauce

30,00

Lachsfilet

auf Shiitake-Risotto
mit jungen Erbsen & getrockneten Tomaten

30,00

Holsteiner Matjes

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

22,00

VEGETARISCHER LANDGANG

Gemüsecurry

mit Kokosmilch, frischem Marktgemüse & Jasminreis

19,00

Shiitake-Risotto

mit jungen Erbsen, getrockneten Tomaten
sowie Pinienkernen & Rucola

24,00



SÜSSER ABSCHLUSS

Crème Brûlée von der Bourbon Vanille

mit einer Kugel hausgemachtem Sorbet

10,00

Knusprige Pralinenmousse

an Zweierlei von der Sauerkirsche

15,00

Hausgemachtes Vanilleeis

auf einem Pfirsichragout & fruchtigem Himbeergel

11,00

Sorbet des Tages

mit Ohlig Chardonnay Sekt aufgegossen

5,00

mit Absolut Vodka aufgegossen

7,50

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

