

AUFTAKT

Black Tiger Garnelen (scharf)

mit Knoblauch, Lauchzwiebeln, Kirschtomaten & Chili
dazu servieren wir Baguette

18,00

Gratinierter Ziegenkäse



auf Wildkräutersalat
mit fruchtigem Apfelchutney & gerösteten Walnüssen

15,00

« Vitello Tonato »

warme gebratene Tranche vom Kalbsrücken
an Thunfischcreme sowie gebackenen Kapern & Rucola

17,00

SUPPEN

Kartoffel-Lauch-Süppchen



9,00

... mit gebratener Garnele 14,00

Rinderconsommé

mit Gemüsebrunoise & Kräutern

12,00



AUS WALD & WIESE

« Ossobuco »

geschmorte Beinscheibe vom Kalb
auf Wurzelgemüse
mit einer Rosmarin-Jus

30,00

Wiener Schnitzel

mit Bratkartoffeln, Preiselbeeren & Gurkensalat

32,00

Deutsche Maishähnchenbrust

an einer Kartoffelmousseline
mit Zweierlei von der geschmorten Möhre

28,00

Rosa gebratenes Roastbeef

-kalt aufgeschnitten-
mit Bratkartoffeln & hausgemachter Remoulade
sowie einem kleinen gemischten Salat

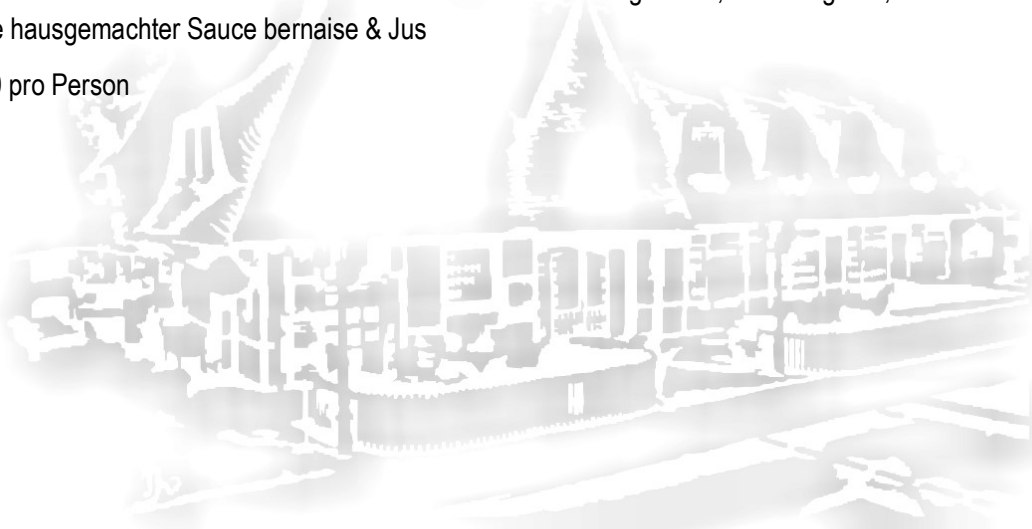
26,00

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

« Himmel & Erde »

Skreifilet mit gebratener Blutwurst
auf Kartoffelpüree & Apfelchutney

33,00

Filet vom Dorsch

auf Kartoffel-Sauerkrautpüree
mit Marktgemüse & Pommery-Senfsauce

32,00

Zanderfilet

auf Linguine in einem hausgemachten Basilikumpesto
mit Kirschtomaten & Grana Padano

29,00

Holsteiner Matjes

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

22,00

VEGETARISCHER LANDGANG

Gemüsecurry

mit Kokosmilch, frischem Marktgemüse & Jasminreis

19,00

Linguine

in einem hausgemachten Basilikumpesto
mit Kirschtomaten & Grana Padano

19,00



SÜSSER ABSCHLUSS

Crème Brûlée von der Bourbon Vanille

mit einer Kugel hausgemachtem Sorbet

10,00

Hausgemachtes Sauerrahmeis

auf einer Cheesecakecreme mit Schokoladencookie

12,00

Fondant au chocolat

halbgebackenes Schokoladenküchlein

mit einer Kugel Bourbon Vanilleeis

10,00

Sorbet des Tages

5,00

mit Ohlig Chardonnay Sekt aufgegossen

7,50

mit Absolut Vodka 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

