

## 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

## VEGETARISCHER LANDGANG

### Gemüsecurry

mit Kokosmilch, frischem Marktgemüse & Jasminreis

19,00

### Linguine

in einem hausgemachten Basilikumpesto  
mit Kirschtomaten & Grana Padano

19,00

## AUS WALD & WIESE

### Kalbstafelspitz

in einer Meerrettichsauce  
auf Prinzessbohnen & Salzkartoffeln

34,00

### 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

60,00 pro Person



## AUS SEEN & MEEREN

### Scholle „Finkenwerder Art“

mit Petersilienkartoffeln & Gurkensalat

29,00

### « Himmel & Erde »

Gebratenes Steinbeißerfilet mit gebratener Blutwurst  
auf Kartoffelpüree & Apfelchutney  
an einer Dillsauce

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

## 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

