

*Bachsaibling vom Altenwalder
Forellenhof Itjen*

Filet vom Saibling gebraten, süß-sauer eingelegt Drillinge Schnittlauch-Schmand	14
Weinsuppe Saibling Specknägel	11
Koteletts vom Altenwalder Saibling Queller Nordseekrabben Butterkartoffeln	29
Saibling im Ganzen aus dem Backofen Rotwein-Zwiebel-Butter Wildkräutersalat Petersilienkartoffeln	26
Gratinierte Erdbeeren mit Pernod Sabayone Vanilleeis	11
Unsere Weinempfehlung:	
2019 Riesling, „eins, zwei, dry“, trocken Weingut Leitz, Rheingau	0,2l 8,50

Zu Allergenen und Zusatzstoffen sprechen Sie bitte unsere Service-Mitarbeiter an!

*A
Z
Menü*

Karamellierter Ziegenfrischkäse
Eingelegte Gemüse | Wiesenkräuter



Spargelcremesuppe
Kerbelöl | Schaum von geröstetem Speck



Gebratenes Rinderfilet
Zwiebeljus | Portweinschalotten | Geschmorter Zwiebellauch
Perlzwiebeln | Butterkartoffeln



Fliederbeere & Schokolade
Fliederbeersorbet | Schokoladenmousse
Heißes Fliederbeersüppchen

4 Gänge	59
Wine flight	16
3 Gänge	49
Wine flight	12

(jede Auswahl inklusive Hauptgang und Dessert)

Vorspeisen

Rosé gegarter Kalbsrücken Bärlauch-Crème fraîche Zweierlei Tomate Kapern	16
Lachsforelle, Tatar und gebraten Bunte Beten Meerrettichschaum	16
Karamellierter Ziegenfrischkäse Eingelegte Gemüse Wiesenkräuter	15

Suppen

Rahmsuppe von der Blattpetersilie Gelbes Karotten-Espuma Hummer	13
Consommé von der Tomate Gebratene Maisschnitte Zweierlei Tomate	11

Fleisch

Heimische Maishähnchenbrust mit knuspriger Haut Rahmsauce Bärlauch Fenchel Kräuterseitlinge Gnocchi	23
Geschmorte Rinderbäckchen Portwein-Jus Ratatouille Fenchelcreme Drillinge	25
Gebratenes Rinderfilet Zwiebeljus Portweinschalotten Geschmorter Zwiebellauch Perlzwiebeln Butterkartoffeln	29

Fisch

„Edelfischplatte 1896“ Seezungenfilets Karbonade vom Steinbutt Seeteufel-Medaillons Gebratene Riesengarnelen Gemüse der Saison Petersilienkartoffeln Romanasalat in Sauerrahm	für 2 Personen	69
Zanderfilet auf der Haut gebraten Blumenkohl gebraten und als Creme Halbgetrocknete Tomaten Kartoffelgratin		24
Steinbutt nach Art des Hauses Wermutsauce Nordseekrabben Queller Chicorée & Spitzkohl Schlosskartoffeln		39
Rotbarschfilet mit knuspriger Haut Rahmsauce Bärlauch Fenchel Kräuterseitlinge Gnocchi		26

Zu Allergenen und Zusatzstoffen sprechen Sie bitte unsere Service-Mitarbeiter an!

Vegetarisch

Tagliatelle Gebratene Waldpilze Kräutercreme	19
Kartoffelnudeln in Tomatensauce Grüner Spargel Halbgetrocknete Tomaten Wiesenkräuter	19

Dessert

Fliederbeere & Schokolade Fliederbeersorbet Schokoladenmousse Heißes Fliederbeersüppchen	11
„Cuxhavener Meierhof“ Milchspeiseeis Buttermilchschaum Getrocknete Milch	11
Sanddornrahmeis Birnentarte Eingelegter Apfel	11

Rindergerichte

inklusive einer kleinen Kugel Eis mit Lolli als Nachspeise	
Fish & Chips Gebratenes Fischfilet Pommes Frites Sauerrahmdip	10
Schnitzel & Kartoffel Landschweinrücken Erbsen & Karotten Kartoffelstampf	10
Nudeln & Sauce Bandnudeln Tomatensauce Geriebener Hans	9

Zu Allergenen und Zusatzstoffen sprechen Sie bitte unsere Service-Mitarbeiter an!