

## *Spargel vom Gut Kuhla*

Spargelmousse im Kartoffel-Cannelone Rosa Kalbsrücken   Rauchaal-Luft   Mariniertes Spargel	17
Spargelcremesuppe Kerbelöl   Schaum von geröstetem Speck	10
„Duhner Allerlei“ Weißer Spargel   Leipziger Allerlei Flusskrebsschwänze in Hummerbuttersauce	32
Gebratenes Kalbsfilet Bärlauch-Hollandaise   Weißer Spargel im Brickteig Mariniertes Spargel   Butterkartoffeln	32
Störfilet unter der Tomatenkruste Weißer Tomatenfond   Grüner & Weißer Spargel	33
Weißer Spargel „klassisch“ Rosmarin- & Katenrauchschinken   Sauce Hollandaise	28
Karamellierter Weißer Spargel Erdbeersorbet   Eingelegter Rhabarber	11

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

# AZ 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)

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

## *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   Gebratene Garnele	12
Consommé von der Tomate Gebratene Maisschnitte   Zweierlei Tomate	11

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

## *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

## *Rindengerichte*

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!