

## *Markeruper Gans und Ente*

Tranchen von der geräucherten Entenbrust 17  
Hagebuttenketchup | Waldorfsalat | Petersilienkresse | Walnuss



Steckrübencremesuppe 11  
Klößchen von der Ente | Lardo | Apfelgel



Gänsebraten von Brust & Keule 54  
Gänsesamtsauce | Preiselbeerrotkohl | Rosenkohl | Kartoffelklöße

Entenbraten von Brust & Keule 39  
Entenjus | Preiselbeerrotkohl | Rosenkohl | Kartoffelklöße



Warmer Apfelstrudel 11  
Mascarpone-Tonkabohneneis | Lüdingworther Birne

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

*AZ*  
*Menü*

Karamellisierte Ziegenfrischkäse  
Eingelegte Gemüse | Wiesenkräuter



Steckrübencremesuppe  
Klößchen von der Ente | Lardo | Apfelgel



Gebrautes Rinderfilet  
Zwiebeljus | Portweinschalotten | Zwiebellauch | Perlzwiebeln  
Butterkartoffeln



Crêpe, Kürbis & Vanilleeis  
Kürbisragout | Kürbispüree | Kürbiskerne | Kürbiskernöl

4 Gänge	59
Wine flight*	19

3 Gänge	49
Wine flight*	15

(jede Auswahl inklusive Hauptgang und Dessert)  
\*Wir kredenzen Ihnen pro Gang ein Glas korrespondierenden Wein.

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

## *Vorspeisen*

„Küsten-Triole“ Cocktail von der Krabbe   Aal & Rührei auf Itjens Vollkornbot Matjes in Zwiebelpapier	16
Lachsforelle als Tatar und gebraten Bunte Beten   Meerrettichschaum	16
Karamellierter Ziegenfrischkäse Eingelegte Gemüse   Wiesenkräuter	15

## *Suppen*

Kürbisrahmsuppe Jakobsmuschel   Kürbiskerne   Kürbisconfit	11
Consommé von der Tomate Maisschnitte   Zweierlei Tomate	11

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

## *Fleisch*

Rückensteak vom trockengereiften Weiderind Scotch-Butter   Radicchio   Chicorée   Rucola Pommes Pont Neuf	31
Rosa gebratene Entenbrust Karamellierter Kohl   Fermentierte Kronsbeeren   Kartoffelkrapfen	25
Gebratenes Rinderfilet Zwiebeljus   Portweinschalotten   Zwiebellauch   Perlzwiebeln Butterkartoffeln	29

## *Fisch*

„Edelfischplatte 1896“ Seezungenfilets   Karbonade vom Steinbutt Seeteufel-Medaillons   Riesengarnelen Gemüse der Saison   Petersilienkartoffeln Romanasalat in Sauerrahm	für 2 Personen	69
Kabeljau auf der Haut gebraten Kräutersauce   Gelbe Zucchini   Vitelotte-Kartoffeln		26
Steinbutt nach Art des Hauses Wermutsauce   Nordseekrabben   Queller Chicorée & Spitzkohl   Schlosskartoffeln		39
Filet vom Steinbeißer Alte Tomatensorten   Wiesenkräuter   Gnocchi		26

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

## *Vegetarisch*

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

## *Dessert*

Crêpe, Kürbis & Vanilleeis Kürbisragout   Kürbispüree   Kürbiskerne   Kürbiskernöl	11
Kaffee-Crème brûlée   Espuma   Mocca-Eis	11
Sanddorn-Tarte   Haselnuss-Eis   Fermentierter Sanddorn	11

## *Rindergerichte*

inklusive einer kleinen Kugel Eis mit Lolli als Nachspeise	
Fish & Chips Gebratenes Fischfilet   Pommes Frites   Sauerrahmdip	10
Wurstchen in Cannelloni   Tomatensauce	10
Bandnudeln   Schinken-Sahnesauce   Geriebener Hans	9

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