

Lamm von nordischen Salzwiesen

Gebrautes Lammfilet 16
Apfellack | Eingelegter Apfel | Radieschen | Frissée | Estragon



Bohnenschaumsuppe 11
Rosa Lammfilet | Bohnenkerne | Getrocknete Tomate
Petersilien-Minzstaub



Crépinette vom Lammrücken 33
Lammjus | Geschmorte Weißkohlroulade | Pumpernickel
Kartoffelpüree

Lammkarree & geschmorte Keule 33
Jus | Kräuterbrösel | Dreierlei Topinambur | Kartoffelgratin
Klee Klaus

Lammeintopf von der Schulter 22
Weißkohl | Bohnen | Bohnenkraut | Chilibaguette

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	60
Wine flight*	19

3 Gänge	50
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
Carpaccio vom Weiderind Schmand Kaperncrème BIO-Heumilchkäse Wildkräuter	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	30

Fisch

„Edelfischplatte 1896“ Seezungenfilets Karbonade vom Steinbutt Seeteufel-Medaillons Riesengarnelen Gemüse der Saison Petersilienkartoffeln Romanasalat in Sauerrahm	für 2 Personen	72
Kabeljau auf der Haut gebraten SchnittlauchsaUCE Kohlrabi Vitelotte-Kartoffelpüree		26
Steinbutt nach Art des Hauses Wermutsauce Nordseekrabben Queller Chicorée & Spitzkohl Schlosskartoffeln		39
Gekochte Karbonade vom Schellfisch Spinatschaumsauce Topinambur Salzkartoffeln		26

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

Vegetarisch

Tagliatelle Waldpilze Kräutercreme	19
Kartoffelnudeln in Kürbissauce Eingelegte Beeten Kürbiskernöl Wiesenkräuter	19

Dessert

Crêpe, Kürbis & Vanilleeis Kürbisragout Kürbispüree Kürbiskerne Kürbiskernöl	11
Kaffee-Crème brûlée Espuma Mocca-Eis	11
Rotkohl, Brombeere & Schokolade Rahmeis Brownie Eingelegtes Crème	11

Kindergерichte

inklusive einer kleinen Kugel Eis mit Lolli als Nachspeise	
Fish & Chips Gebratenes Fischfilet Pommes Frites Sauerrahmdip	10
Schnitzel vom Schwein Erbsen & Möhren Zerdrückte Kartoffeln	10
Bandnudeln Schinken-Sahnesauce Geriebener Hans	9

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