

*Regionales Rindfleisch
vom Hof Mushardt aus Otterndorf*

Carpaccio 16
„Kleeklaus“ | Rauke | Apfelessig-Crema | Bio-Hanföl



Kraftbrühe 11
Fleischklößchen | Eiflocken



Hamburger & Pommes frites 19
Sesambrötchen | Trüffelmayonnaise | Tomate | Zwiebel | Blattgold

Ossobuco vom Rind 24
Wilder Brokkoli | Cremiger Maisgrieß | Bockshornkleekäse

Tafelspitz gekocht 24
Meerrettich-Apfelsauce | Fondantkartoffeln
Salat mit Kernen & Kresse

Glasierte gebratene Rinderzunge 21
Obstbrandäpfel | Geschmorte Zwiebeln | Kartoffelpüree

Gebratenes Filet & Geschmorter Bug 27
Violette Senfkruste | Jus | Zweierlei Sellerie | Kroketten

Gebratenes Rumpsteak & Geschmorter Ragout 27
Violette Senfkruste | Jus | Zweierlei Sellerie | Kroketten

Unsere Weinempfehlung:
2019 Carmenère 36
Montes, Valle de Colchagua, Chile

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

*A
JZ
Menü*

Karamellierter Ziegenfrischkäse
Eingelegte Gemüse | Wiesenkräuter



Sellerieschaumsuppe
Jakobsmuschel | Trüffel



Gebrautes Rinderfilet
Zwiebeljus | Portweinschalotten | Zwiebellauch | Perlzwiebeln
Butterkartoffeln



Kaffee-Crème brûlée | Espuma | Mocca-Eis

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	18
Carpaccio vom Weiderind Schmand Kaperncrème BIO-Heumilchkäse Wildkräuter	16
Karamellierter Ziegenfrischkäse Eingelegte Gemüse Wiesenkräuter	15

Suppen

Sellerieschaumsuppe Jakobsmuschel Trüffel	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 Zweierlei Bohnen Gebratene Kartoffeltaler	31
Rosa gebratene Entenbrust Aprikosenjus Spitzkohl Fermentierte Kronsbeeren Kartoffelkrapfen	25
Gebratenes Rinderfilet Zwiebeljus Portweinschalotten Zwiebellauch Perlzwiebeln Butterkartoffeln	31

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 Kräuteröl Pfifferlinge in Rahm Tournierte Kartoffeln		27
Steinbutt nach Art des Hauses Wermutsauce Nordseekrabben Queller Chicorée & Spitzkohl Schlosskartoffeln		39
Gebratenes Seeteufelfilet Basilikumsauce Zweierlei Kirschtomaten Spinat Drillinge		32

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

Vegetarisch

Tagliatelle Waldpilze Kräutercreme	19
Kartoffelnudeln in Tomatensugo Ofengemüse Halbgetrocknete Kirschtomaten	18

Dessert

Zweierlei vom Oberndorfer Joghurt Himbeeren Waldhonig Mandelknusper	11
Kaffee-Crème brûlée Espuma Mocca-Eis	11
Schmandtarte Eingelegte Stachelbeeren Blattgold	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 Tomatensauce Geriebener Hans	9

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