

Unsere Abendkarte

Vorspeisen

Aus Holsteiner Gärten

Blattsalat / Tomate / Gurke / Radieschen / Kerne und Croûtons € 8.00

In Buttermilch gebeizte Regenbogenforelle mit Lakritz

Karottenduftreis / Fenchel / Granatapfel / Kumquats € 16.00

Tatar vom Galloway Rind mit Schinken vom Mangaliza Schwein

Williams Birne / Sauerkraut / Mandarine / Mandel € 19.00

Nordsee Aal geräuchert

Quinoa / Yuzu Vinaigrette / Hagebutte / Pickles / Pfefferfeigen € 21.00

Suppen, Zwischengerichte und Vegetarisch

Doppelte Kraftbrühe vom Ochsenschwanz mit Sherry

Kalbskopf / Graupe / Walnuss-Salbei-Brot € 14.00

Kürbis-Kokos-Suppe

Crevette / Fenchelöl / Krokant € 14.00

Jakobsmuschel und Schweinebauch

Mehlbeutel / Schattenmorelle / Rosinenknusper € 16.00

Rucola-Mokka-Risotto

Friesisch Blue / Pinienkerne / Deichkäsecrunch € 18.00

Diese Gerichte servieren wir Ihnen gerne ab 18.00 Uhr.

Fisch - Hauptgerichte

Das Beste vom heimischen Hecht

Filet, Klösschen und Kaviar / Kartoffel-Dill-Schmand / Chorizo-Paprikasud € 27.00

Nordseekabeljau mit Lardo

Fenchelbranade / Muscheln / Caldeirada € 28.00

Gebratenes Wolfsbarschfilet

Kalbskopfravioli / Steckrübencreme / Berglinsen / Nussbutterespuma € 32.00

Fleisch und Geflügel Hauptgerichte

Entenbrust mit Wacholdersirup

Rote Beete / Schafskäse-Semmelknödel / Speckschaum / Zimtblätterjus € 27.00

Spanferkelbäckchen und geräucherter Pulpo

Kartoffel-Knoblauchpüree / Spitzkohl / Trauben € 29.00

Gebratenes Rinderfilet

Kürbisgnocchi / Topinambur / Haselnusskrokant / Salbeiöl € 32.00

Diese Gerichte servieren wir Ihnen gerne ab 18.00 Uhr.

Dessert

Gateau von Kaffee und Haselnusscreme

Birnensorbet / Crumble / Espresso-Macaron € 14.00

Karotte mit Vanillearomen und Sandornsorbet

Witzworter Joghurt / Koriander € 13.00

"Unsere Flaschenpost No.4"

Grand Cru 80% Schokolade Original Beans / Lakritzmilch / Hagebuttensorbet € 13.00

Kugel Eis

pro Kugel (Schokolade, Vanille, Erdbeere, Rum-Rosine, Walnuss,
Banane, Zimt) € 1.80

Sahne € 0.80

Käse

Rohmilchkäse aus Nordfriesland

Kürbischutney / Feigenmuss / Kümmelkrokant € 13.00

Süssweine

Beerenauslese Weingut A. Kracher, Illmitz Neusiedlersee, Österreich	Flasche 0,375l	€ 38.00
	Glas 4 cl	€ 5.00

Die Süssweine entstehen durch hohe Konzentration des Traubensafts und bedürfen extremer Techniken, die in jedem Weingebiet über Jahrhunderte individuell entwickelt und perfektioniert wurden. Es handelt sich immer um echte Süssweine aus Trauben, die ohne Zuckerzusatz gekeltert und ohne Konzentrationsanlagen entstanden sind. Die Süssweine eignen sich auch hervorragend zum Aperitif.

Portweine

Taylors Port 10 Jahre	Glas 4 cl	€ 5.00
Taylors Port 20 Jahre	Glas 4 cl	€ 9.00

Seit der Gründung in Familienbesitz. Es war dem Unternehmen stets ein Bedürfnis, den besten Portwein herzustellen und es genießt ein hohes Ansehen in der Branche. Seine Portweine sind ein Genuss!

Diese Gerichte servieren wir Ihnen gerne ab 18.00 Uhr.