

## Unsere Abendkarte

### Vorspeisen

#### **Unser Gartensalat**

Blattsalat / Tomate / Gurke / Radieschen / Croûtons / Nüsse € 9.50

#### **Gelbschwanzmakrele und Husumer Ziegenkäse**

Melone / Gurke / Avocado-Koriandercreme € 22.00

#### **Sauerfleisch vom Iberico und Sauerkraut**

Buttermilchmousse / Gemüsestroh / Erbsensorbet / Kümmel € 16.00

#### **Burrata und Ochsenherztomate**

Thai-Basilikumsorbet / Koriander Churros / Rucola / alter Balsamico € 16.00

### Suppen, Zwischengerichte und Vegetarisch

#### **Buttermilch-Bohnensuppe**

Konfiertes Iberico Bauch / Bergpfirsich / Walnuss-Feigenbrot € 13.00

#### **Kaltes Kokos-Yuzusüppchen**

Roh marinierte Jakobsmuschel / Pfeffer Mango € 13.00

#### **Admiralslabskaus**

Kartoffelreibekuchen / Wachtelei / Störkaviar € 24.00

#### **Kartoffelgnocchis und Burrata**

Salbeibutter / Tomate / Babyspinat / Kapern € 19.00

#### **Maränenfilet und Granatapfel**

Bohne / Aprikose / Pfifferlinge € 21.00

Diese Gerichte servieren wir Ihnen gerne ab 18.00 Uhr.

**Fisch Hauptgerichte**

**Barschfilet aus der Müritz "au four"**

Kalbsragout / Pfifferlinge / Quiche / Erbse € 29.00

**Filet von der Nordsee-Seezunge und Saiblingskaviar**

Sauce Colbert / Blumenkohlmousseline / Petersilie € 34.00

**Küstenkabeljau und Spitzpaprika**

Wildfanggarnele / Graupe / Chorizo € 28.00

**Fleisch und Geflügel Hauptgerichte**

**"Toast Hawaii"**

Filet vom Iberico / Ananas / Kirsche / Deichkäse € 28.00

**Lammcaree aus Nordfriesland**

Pfifferlinge / Passionsfruchtpolenta / Aprikose / Basilikum € 32.00

**Kalbskotelett mit Limette und Haselnuss**

Glasierte Karotte / Erbse / Sauce Gribiche € 29.00

Diese Gerichte servieren wir Ihnen gerne ab 18.00 Uhr.

**Dessert**

**"Unser Bienenstich"**

Salzwiesenhonig / Sesam-Joghurt / Shisoeis € 12.00

**"Millefeuille" von Pina Colada**

Mascarpone / Mango / Kokos / Ananassorbet € 13.00

**Törtchen von weisser Original Beans Schokolade und Bickbeerkaltschale**

Traum von Eiderstedt / Blaubeer-Lavendeleis € 13.00

**Kugel Eis**

pro Kugel (Schokolade, Vanille, Erdbeere, Schokolade-Passionsfrucht, Walnuss, Haselnuss, Stracciatella, Joghurt ) € 1.80

Sahne € 1.00

**Käse**

**Käse der uns schmeckt**

Grüne Tomate-Vanillemarmelade / Kümmelknäcke / Feigenchutney € 14.00

**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.