



Speisekarte

Salat

- * *Gebratener Römersalat, Tranchen von der Hähnchenbrust, geschmolzenen Kirschtomaten, Parmesan und French Dressing*
* *Fried romaine lettuce, tranches of chicken breast, melted cherry tomatoes, Parmesan and French dressing* klein 9,00 Euro
groß 15,00 Euro

Suppe

- * *Pastinakencremesüppchen mit feinem Trüffel-Öl und knusprigem Serrano* 7,00 Euro
* *Parsnips cream soup with fine truffle oil and crispy Serrano*
- * *Süßkartoffel-Möhren-Süppchen mit Quinoa-Minz-Schmand-Einlage* 7,00 Euro
* *Sweet potato-carrots-soup with quinoa-mint-sour cream*

Vegetarisch

- * *Risotto Verde mit jungen Erbsen, Babyspinat und grünem Spargel* 12,00 Euro
* *Risotto Verde with baby peas, spinach and green asparagus*
- * *Feine Bandnudeln mit einer Salbei-Nuss-Butter und Pecorino* 14,00 Euro
* *Tagliatelle with sage-nut-butter and Pecorino*



Fisch

- * *Auf der Haut gebratenes Fjordlachsfilet mit cremigem Babyspinat, Kartoffelstampf und Schwarzem Sesam* 18,00 Euro
* *Salmon filet fried on the skin with creamy spinach, mashed potatoes and black sesame*
- * *Gebratenes Zanderfilet mit Haselnuss-Senf-Buttersauce, dazu gerösteter Blumenkohl und Schlosskartoffeln* 18,00 Euro
* *Fried pike-perch filet with hazelnut-mustard-butter-sauce, roasted cauliflower and château potatoes*

Klassiker

- * *Wiener Schnitzel mit Bratkartoffeln
und Gurken-Rahm-Salat* *19,00 Euro*
** Viennese Schnitzel with fried potatoes and cucumber salad in cream*
- * *Entenweißsauer mit Bratkartoffeln,
Blattsalat und Sauce Tartare* *19,00 Euro*
** Soured duck meat in jelly with fried potatoes, leaf salad and tartare sauce*

Rind von der Norddeutschen Färs

- * *Dry Age Ribeye Steak mit Pfannengemüse,
Kräuter-Drillingen und Sour Cream* *200 g 27,00 Euro*
300 g 35,00 Euro
** Dry age ribeye steak with pan-cooked vegetables,
herbal-baby potatoes and sour cream*

Susländer Schwein

- * *„Duett vom Schwein“ – geschmorte Bäckchen und gebratenes Filet
mit Honigjus, Wurzelgemüse und cremiger Polenta* *25,00 Euro*
** Stewed pork cheeks and roasted pork filet with honey-jus,
root vegetables and creamy polenta*

Geflügel

- * *Gebratene Brust vom Perlhuhn in eigener Jus
auf sautiertem Bittersalat, geschmolzenen Kirschtomaten
und gerösteten Cashewkernen* *20,00 Euro*
** Roasted galliney breast with jus, sautéed bitter lettuce,
melted cherry tomatoes and roasted cashews*



Dessert

- * *Mandel-Kaiserschmarrn mit Beerenobst
und Mueßer Vanilleeis* *7,00 Euro*
** Almond-Kaiserschmarrn with berries and vanilla ice cream*
- * *Pistazien-Schokoladen-Tarte mit Mangokompott* *7,00 Euro*
** Pistachios-chocolate-tart with mango compote*