

Moët Summer Lounge

16. Juli - 27. August
jeden Freitag ab 19:00 Uhr

Genießen Sie die Moët & Chandon Champagnervielfalt bei Lounge-Atmosphäre mit wavemusic Resident DJ Alex DaBass. Er schafft mit harmonischen Soundteppichen die perfekte Atmosphäre, um ganz relaxed die Sonnenterrasse und den traumhaften Sonnenuntergang auf Treudelberg zu genießen.

Wir freuen uns auf Sie - Kommen Sie vorbei!

Ihr Treudelberg Team.

UNSER ANGEBOT - MOËT SPECIAL

MOËT & CHANDON BRUT IMPÉRIAL 0,75L
dazu Kaviar Shot 10g mit Sauerrahm und Blinis

89,00 €

Auszug aus unserer Karte:

MOËT & CHANDON BRUT IMPÉRIAL

0,10 | 11,50 € 0,75 | 79,00 €

MOËT & CHANDON ICE IMPÉRIAL

0,10 | 17,00 € 0,75 | 109,00 €

MOËT & CHANDON ROSÉ IMPÉRIAL

0,75 | 125,00 €

RUINART „R“ DE RUINART BRUT

0,10 | 13,50 € 0,75 | 99,00 €

RUINART „R“ DE RUINART BRUT

0,10 | 17,50 € 0,75 | 119,00 €

DAZU SERVIEREN WIR:

Kaviar Shot 10g mit Sauerrahm und Blinis

19,00 €

Belon 000 Auster mit Chester Brot, Zitrone
und Schalotten Vinaigrette

pro Stück 4,00 €

Büsumer Krabbencocktail mit Apfelgelée und Avocadoeis

17,50 €

RESERVIERUNGEN UNTER: T. 040 608 22 8715



Vorspeisen

BUNTE BETE CARPACCIO
mit Ziegenkäse und Wildkräutersalat
12,50 €

WILD TERRINE
Granny Smith Apfelgelee und Avocadoeis
14,50 €

KLASSISCHES TATAR VOM WEIDERIND
AM TISCH ZUBEREITET
mit geröstetem Bauernbrot
19,00 €

Suppen & Zwischengänge

GELBES PAPRIKASÜPPCHEN
mit Pimentos-Chutney und Vanilleschaum
12,00 €

ESSENZ VON DER WACHTEL
mit Trüffelpraline und pochierten Wachtelei
13,50 €

ROTE BETE RÖSTI
mit Limetten-Koriander-Püree, Seitan und Tahini Joghurt
15,50 €

RAVIOLONE
gefüllt mit flüssigem Eigelb und Trüffelschaum
20,50 €

GEBRATENE JAKOBSMUSCHELN
mit Lauchmousse, Nordseekrabben und Nussbutter
21,00 €

Bei Fragen zu Allergenen und Zutaten, die eine Unverträglichkeit auslösen können, wenden Sie sich bitte an unsere Service-Mitarbeiter.



Hauptgänge

GEBRATENER STEINBEISSER

auf Kartoffel-Apfel-Rote Bete Ragout mit Flusskrebsschwänzen und Meerrettichschaum

28,50 €

GEBRATENES MAISHÄHNCHEN

bunte Kartoffel-Gnocchi mit glasiertem Kleingemüse

29,00 €

HUMMERSCHWANZ

auf Quittenchutney und serviert mit Limoncello Sorbet

32,00 €

FILET VOM HEREFORD-RIND

mit Raviolo von Ochsenchwanz und Entenleber, Dauphine-Kartoffeln und Fingermöhren

38,00 €

Dessert & Käse

SCHOKOLADEN-RAVIOLI

mit Erdbeerragout und Kräutersorbet

11,00 €

KÄSE VOM BRETT

von der Schleswig-Holsteiner Käsestraße

Pro Stück **2,90 €**

Bei Fragen zu Allergenen und Zutaten, die eine Unverträglichkeit auslösen können, wenden Sie sich bitte an unsere Service-Mitarbeiter.

