

Menü

ROTE BEETE CARPACCIO **
mit Ziegenfrischkäse, Foie Gras und Granatapfel

CONSOMMÉ DOUBLE VOM WAGYU BEEF *
mit Brätstrudel und Gemüsewürfeln

STRAMMER MAX „DELUXE“ **
mit Jakobsmuscheln, Sauce Rouille und Wachtelei

FRIKASSE VOM HUMMER
mit getrüffeltem Kartoffelpüree und glasiertem Gemüse

SCHOKOLADEN-RAVIOLI
mit Orangenragout und Pfefferminzeis

* 3 GÄNGE **45,00 €** | ** 4 GÄNGE **57,00 €**
5 GÄNGE **69,00 €**

Weinbegleitung

AURORA SPUMANTE ROSÉ, EXTRA TROCKEN 0,1 L ⁵⁾ | AMUSE
Viticoltori Ponte - Venetien

PINOTAGE ROSÉ, TROCKEN 0,1 L ⁵⁾ | 1. & 2. GANG
Delheim Estate - Stellenbosch, Südafrika

SAUVIGNON BLANC & GROS MANSENG, TROCKEN 0,1 L ⁵⁾ | 3. & 4. GANG
Les Vignerons du Brulhois - Brulhois, Bordeaux

FREESTYLER MUSKATELLER KABINETT, FEINHERB 0,1 L ⁵⁾ | DESSERT
Weingut Beck - Rheinhessen

3 GÄNGE **16,90 €** | 4 GÄNGE **20,90 €**
5 GÄNGE **24,90 €**

Veganes Menü

KOHLRABI-TATAR **
mit Wildkräutersalat und marinierten Paprika

KLARE TOMATENESSENZ *
mit Basilikum Nocken

QUINOASALAT **
mit Rauch-Tofu, Babyspinat und Erdnüssen

ROTE BEETE RÖSTI
mit Limetten-Koriander-Püree, Seitan und Tahini-Joghurt

CHIAPUDDING
mit Quittensalat und veganem Schoggimousse

* 3 GÄNGE **36,00 €** | ** 4 GÄNGE **45,00 €**
5 GÄNGE **52,00 €**

Vegane Weine

GRAUER BURGUNDER 2018,
TROCKEN 0,75 L ⁵⁾
Weingut Neiss - Pfalz

33,00 €

THAT'S NEISS ROT 2018,
TROCKEN 0,75 L ⁵⁾
Weingut Neiss - Pfalz

39,00 €

Alkoholfreie Begleitung

LEMSAHLER LAVENDER ^{1) 12)}
Rhabarbersaft, Ananassaft, Lavendelsirup, Tonic

GRÜNER TEE
mit Blaubeer-Ingwer-Sirup

IPANEMA ^{1) 12)}
weißer Rohrzucker, Limette, Ginger Ale

KAFFEESPEZIALITÄT ⁹⁾

21,00 €



Vorspeisen

AUSTERN

mit Chesterbrot, Schalotten-Vinaigrette und Zitrone

Pro Stück **3,50 €**

GERÄUCHERTES AAL-MOUSSE

mit Gartenkräuter-Salat und Granny Smith Apfelgelee

13,50 €

WILDKRÄUTER-SALAT

mit geflammtem Ziegenkäse und eingeweckten Quitten

12,50 €

RINDERTATAR

mit gebackenem Wachtelei und geröstetem Bauernbrot

17,00 €

KAVIAR

Kaviar Shot 10g mit Blinis und Sauerrahm

21,50 €

KAVIAR

Tradition Kaviar 30g / 50g mit Blinis und Sauerrahm

75,00 € / 120,00 €

Suppen & Zwischengänge

ESSENZ VON DER SELLERIEKNOLLE

mit Wachtelpraline

12,00 €

STEINPILZSUPPE

mit hausgeräuchertem Schinken

14,00 €

GEBRATENE ENTENLEBER

auf cremigem Selleriepüree, sautierten Feigen und Portweinjus

19,00 €

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

POCHIERTES KABELJAUFILLET

auf Heidelbeer-Risotto mit glasiertem kleinen Gemüse

27,00 €

GEBRATENER STEINBEISSER

auf Kartoffel-Apfel-Beete Ragout mit Nordseekrabben und Meerrettichschaum

29,50 €

BRUST VOM PERLUHN

mit Spitzkohl, Bramata Schnitte und Rosinenjus

26,00 €

GESCHMORTE KALBSBÄCKCHEN

mit geräuchertem Erbsenpüree, sautierten Waldpilzen und Merlot Sauce

29,50 €

FILET VOM HEREFORD-RIND

mit Ravioli von Ochenschwanz und Entenleber, Kartoffelstrudel und
Fingermöhren

38,00 €

Am Tisch tranchiert

FÜR 2 PERSONEN

SEEZUNGE IM GANZEN GEBRATEN

mit zerlassener Butter, Salzkartoffeln
und sautiertem Babyspinat

86,00 €

LAMMKARREE

mit Trüffeljus, Sauce Bernaise,
Kartoffelgratin und Speckbohnen

75,00 €

Dessert & Käse

KARAMELLMOUSSE

mit glasierten Äpfeln und Cranberryeis

12,00 €

SCHOKOLADEN-RAVIOLI

mit Orangenragout und Pfefferminzeis

8,50 €

PALMAROSA TÖRTCHEN

mit flüssigem Schokoladenkuchen und kandierten Blüten

10,50 €

KÄSE VOM BRETT

von der Schleswig-Holsteiner Käsestraße
Pro Stück **2,40 €**

SORBET-TRILOGIE

7,50 €

L