

Carpaccio vom Husumer Rind

mit gebratener Jakobsmuschel

Pfefferschmand

Kressesalat mit Kirschessig

Steinofenbaguette und Butter

€ 11,00

Medaillons vom Rotwild aus hiesiger Jagd

mit Maronenkruste

Preiselbeersauce

Schwarzwurzeln

hausgemachte Wacholderkroketten

€ 27,50

Heimischer Rohmilchkäse

Rohmilchkäse von Backensholz

mit Feigensenf und Nordstrander Rosengelee,

Weintrauben, Roggenbaguette und Butter

€ 9,50

als 3-Gang-Menü € 43,00

Wildkraftbrühe

mit Kräuterklößen und Weintrauben

€ 9,00

Rücken vom Ostseedorsch

mit Krebs- Tomatensauce

Pilzrisotto und Schinken

€ 14,50

Filetsteak vom Husumer Rind

Madeirasauce mit grünem Pfeffer,

Broccoliröschen und Pastinaken

Röstkartoffeln

€ 27,00

Mindestens 8 Wochen gereift – ein delikater Genuss!

Törtchen von Sternrenette

mit hausgemachtem Kaffeeis

und Calvadosschaum

€ 9,80

als 4-Gang-Menü € 54,00

Rücken vom Ostseedorsch
mit Krebssauce und Butterfenchel
Petersilienkartoffeln
Blattsalat
€ 21,50

Milchferkelcarree mit Dijonsenfruste
Nußbutterschaumsauce
Thymianbohnen
Macairekartoffeln
€ 23,50

Die Milchferkel sind von unserem
Küchenmeister Matthias Baltz gezogen.

Filet vom Holsteiner Wiesenkalb
und geschmortes Bäckchen
Rotweinschalotte
buntes Pastinaken- Möhrengemüse
Sellerie- Kartoffelstampf
€ 26,50