

---

APERITIF €

---

**Rosé Legatura**

Ein Prosecco Rosé von gefälliger intensiver Farbgebung und brillant weinroten Reflexen. Der Duft delikater und duftig, am Gaumen fruchtig mit Anspielung an Rose, Himbeere und Marasca



5,50 € / 0,1l

---

SUPPEN €

---

**Mulligatawny**

Indische Geflügelcreme mit Curry fein abgeschmeckt und Streifen von der Truthahnbrust

5,50

**Rinderkraftbrühe Royal**

mit Kalbfleischbällchen, Eierstich und Gemüsejulienne

5,00

---

FISCHGERICHTE €

---

**Butterflygarnelen in der Schale gebraten**

mit bunter Curry- Ingwersauce

Basmatireis und Salate vom Büfett

21,50

*Die Garnelen sind längs über den Rücken aufgeschnitten (Schmetterlingsschnitt) und lassen sich so leicht mit Messer und Gabel aus der Schale lösen.*

**Zanderfilet mit Thymianbutter gebraten**

Krebs- Dillsauce und Zucchini Gemüse

Petersilienkartoffeln und Salate vom Büfett



19,00

**Filet vom Norwegerlachs**

Bärlauchsauce mit Tomate

Petersilienkartoffeln und Salate vom Büfett



18,50

**Goldbutt mit Nordseekrabben**

mit krossem Speck

zerlassener Butter

Petersilienkartoffeln und Salate vom Büfett

17,50

**Tönninger Nordseekrabben mit Rührei**

Bratkartoffeln und Salate vom Büfett

18,50

Zu unseren Fischgerichten empfehlen wir:

2010er

Weißburgunder

Q.b.A. trocken

Abfüllung Joachim Heger

Ihringen Kaiserstuhl / Baden

Strohgelbe Farbe, frisches Bouquet nach Melone und Kernobst,

am Gaumen aromatisch, leicht und mineralisch

nach gelben Früchten, weißen Blüten.

5,50 € / 0,25l

---

## FLEISCHGERICHTE

---

€

### Steakteller Olearius

#### Filetmedaillons von Rind, Schwein und Pute

aufgeschlagene Sauce Bearnaise, Grilltomate

Gemüse der Saison, Bratkartoffeln

18,50

### Husumer Lammhaxe

mit Rosmarin im Ofen geschmort

Butterbohnen mit Bohnenkraut und getrockneter Tomate

Röstkartoffeln



17,80

### Steak vom Jungschweinerücken

mit pikanter Pfeffersauce

buntes Möhrengemüse mit Lauch

Röstikroketten

15,80

### Husumer Rumpsteak Gutsherren Art

mit Kräuterbutter und Meerrettich

geschmorten Zwiebeln und Champignons

Bratkartoffeln

200g

19,50

und Salate vom Büfett

250g

22,00

### Das Steak für Kenner

#### Husumer Rib-Eye-Steak

mit feiner Fettmarmorierung durchzogen, was das Fleisch so saftig macht

Pfeffersauce, Ratatouillegemüse von Paprika

Zucchini, Tomaten, Zwiebeln und Champignons

gebackene Kartoffelspalten

18,50

### Filetsteak vom Husumer Rind

Sauce vom Backensholzer Friesisch Blue

*Rotgeschmierter Blauschimmelkäse vom Hof Backensholz*

Brokkoliröschen mit Mandelbutter

und sautierte Pilze, Röstkartoffeln



27,00

*Mindestens 10 Wochen gereift – ein delikater Genuss!*

### Knackige Salate vom Büfett –

#### als Beilagensalat zu unseren Hauptgerichten

3,50

#### Zu unseren Fleischgerichten empfehlen wir:

2009er

Rosemount Estate Diamond Cellars Shiraz Cabernet

Cuvée aus 60% Shiraz, 40% Cabernet,

Die ausdrucksvollen, kräftig-würzigen Noten des Shiraz werden von den saftigen Beeren- und Pflaumenaromen des Cabernet Sauvignon

wunderbar sanft gebändigt.

8,50 € / 0,25l

---

**SALATE UND KALTE SPEISEN** €

---

**Salat Nizza**

mit Thunfisch, Paprika, Mais, Eisbergsalat,  
Oliven, Tomaten, Gurken, Zwiebeln und Ei,  
angemacht mit Weißweinessig und Olivenöl,  
hausgebackenes Steinofenbaguette

10,50

**Salate der Saison**

von Ihnen am Büfett selbst zusammengestellt.  
Bedienen Sie sich an hausgemachten Salaten, Blattsalat  
und einer Auswahl an Essigen und Ölen  
die am Büfett bereitstehen

6,00

**Husumer Roastbeef kalt, rosa gebraten**

mit Remouladensauce und Gewürzgurke  
Bratkartoffeln und Salate vom Büfett

14,50

---

**EMPFEHLUNG FÜR VEGETARIER** €

---

**Röstis von Sellerie und Kartoffeln**

mit einem Ragout von Möhren- Lauch und Tomaten  
Salate vom Büfett



16,50

---

SCHLESWIG-HOLSTEIN-ECKE €

---

**Husumer Krabbensuppe**

mit Nordseekrabben und Dillsahnehäubchen

7,00

**Krabbencocktail**

Tönninger Nordseekrabben mit Cocktailsauce  
auf Salatchiffonade  
Toastbrot und Butter

8,90

**Keule vom Rehwild aus hiesiger Jagd  
mit Wacholder im Ofen geschmort**



Preiselbeerrahmsauce, Rosenkohl mit Butterbrösel  
Petersilienkartoffeln, Apfelkompott

17,50

**Schnitzel Holstein**

Kalbsschnitzel in Brotpanade gebraten,  
mit Spiegelei, Ostseelachs auf Toast mit Meerrettich  
grüne Bohnen und Bratkartoffeln

19,50

*Baron von Holstein ließ sich Vorspeise und Hauptgang gleichzeitig auf einem Teller servieren.  
Als preußischer Beamter hatte er nie genügend Zeit zum Essen. Seine Kreation ist inzwischen  
ein kulinarischer Klassiker.*

**Hausgemachtes Sauerfleisch**

von Schweinen aus hiesiger Zucht  
mit Aspik und Salatgarnitur  
Bratkartoffeln und Senf

14,50

**Matjesfilets Hausfrauen Art**

mit Apfel-Zwiebelsauce und Salatgarnitur  
Bratkartoffeln oder gebuttertem Schwarzbrot

13,00

---

DESSERTS €

---

**Crème Brûlée von Tahiti- Vanille**

mit Rohrzucker gebläut  
Ananas- Minzsalat und Schokoladeneis



8,50

**Mousse au Chocolat von Callebautschokolade**

mit Kirschkompott und Cashew- Sauerrahmeis  
und Schlagsahne

8,50