

*Kraftbrühe vom Rehwild
mit Pistazienklößen, Gemüsebrunoise
Weintrauben und Shi- Takepilzen
€ 8,50*

*

*Filets vom Salzwiesenlamm
rosa gebraten
Rosmarinjus
Paprika- Zucchini Gemüse
Kartoffelgratin
€ 21,80*

*

*Backensholzer Rohmilchkäse
Auswahl an Rohmilchkäsen
mit Feigensenf und Nordstrander Rosengelee,
Weintrauben, Roggenbaguette und Butter
€ 9,50*

als 3-Gang-Menü € 34,50

*Leber vom Rehbock aus hiesiger Jagd
mit sautierten Erdbeeren, grünem Pfeffer
und altem Balsamico
Blattsalat mit Radieschen und Haselnußöldressing
Roggenbaguette und Butter
€ 12,00*

*

*Jakobsmuscheln
auf einem Ragout von weißem Spargel
mit hausgemachten Nudeln
€ 12,50*

*

*Steak vom Holsteiner Wiesenkalb
mit weißem Stangenspargel vom Lindenhof
aufgeschlagene Sauce Hollandaise
und zerlassene Butter
Petersilienkartoffeln
€ 26,00*

*

*Mousse von Callebautschokolade
mit Rhabarber- Erdbeersorbet und marinierten
Erdbeeren
€ 9,80*

als 4-Gang-Menü € 57,00

*Filet vom Ostsee-Steinbutt
mit Limettensauce
weißer Stangenspargel vom Lindenhof
und sautierte Samthauben aus Salza
Petersilienkartoffeln
€ 27,90*

*

*Schulterfilet vom Gallowayrind von Bunde Wischen
mit Majoran im Ofen geschmort
Bratensauce mit Rotweinschalotten
Schneidebohnen und Möhren
blaue Röstkartoffeln
€ 18,50*

*Gallowayrinder von Bunde Wischen liefern bestes
Bio-Fleisch von wilden Weiden.*

*

*Keule vom Rehbock aus hiesiger Jagd
Wacholdersauce mit Preiselbeeren
grüner Spargel und sautierte Landpilze
Sellerie- Kartoffelstampf
€ 19,50*