
APERITIF

Perlwein „Leichtsinn“
die Rheingauer Alternative zum Prosecco Euro 4,50/Glas

VORSPEISEN



Carpaccio vom Angus Rind
mit Pfefferschmand und Parmesan
Salatbouquet, Steinofenbaguette und Butter Euro 9,50



Gebackener Ziegenfrischkäse
mit Aprikosen- Chilichutney
Salatbouquet und Steinofenbaguette Euro 9,50

SUPPEN

Husumer Krabbensuppe
mit Nordseekrabben und Dillsahnehäubchen Euro 7,00



Cremesuppe von Muskatkürbis und Ingwer
mit Streifen vom Katenrauchschinken
und gerösteten Kürbiskernen Euro 7,00

Mulligatawny
Indische Geflügelcreme mit Curry fein abgeschmeckt
und Streifen von der Truthahnbrust Euro 5,50

Rinderkraftbrühe Royal
mit Kalbfleischbällchen,
Eierstich und Gemüsejulienne Euro 5,00

FISCHGERICHTE



Knusprig gebratenes Zanderfilet
auf schwarzem Risotto mit Safranschaum
und Salate vom Büffet

Euro 17,50



Filet vom schottischen Lachs gebraten
Rieslingsauce mit Gemüsestreifen
Petersilienkartoffeln und Salate vom Büffet

Euro 16,50



Salzwassergarnelen in Olivenöl gebraten
mit frischem Chili, Knoblauch, Zwiebeln und Petersilie
in der Kupferpfanne serviert
Steinofenbaguette und Salate vom Büffet

Euro 21,50

Rührei mit Tönninger Nordseekrabben
Bratkartoffeln und Salate vom Büffet

Euro 19,50

Scholle Finkenwerder Art in Zitronenbutter gebraten
mit Speckstippe und Nordseekrabben
Petersilienkartoffeln und Salate vom Büffet

Euro 16,50

Filets vom Steinbeißer
mit Kräutern in Butter gebraten,
auf Ratatouillegemüse von Paprika, Zucchini,
Tomaten, Zwiebeln und Champignons
Bratkartoffeln

Euro 15,50

Schollenfilet Pariser Art
in Eihülle gebraten, mit zerlassener Butter
Petersilienkartoffeln und Salate vom Büffet

Euro 14,00

Zu unseren Fischgerichten empfehlen wir:

2007erWeißburgunder
Qualitätswein b. A. trocken
Abfüllung Joachim Heger
Ihringen Kaiserstuhl
Baden

Euro 5,50/0,25l

Feinfruchtiges Aroma, rassige Säure, dezente Duftnote nach Blüten.

FLEISCHGERICHTE

Vom Rind

Filetsteak vom Angus Rind medium gebraten
Madeirasauce mit grünem Pfeffer
Brokkoliröschen mit Mandelbutter
sautierte Pfifferlinge
Röstikroketten Euro 29,50

Rumpsteak Gutsherren Art
mit Kräuterbutter und Meerrettich,
geschmorten Zwiebeln und Champignons
dazu Bratkartoffeln 200g Euro 19,50
und Salate vom Büffet 250g Euro 23,00

Rumpsteak Gorgonzola
mit Edelpilz überbacken, Burgundersauce,
Brokkoli mit Mandelbutter und Möhrchen
Pommes Frites Euro 19,00

Rib-Eye-Steak vom Angus Rind
mit Pfeffersauce, Ratatouillegemüse von Paprika,
Zucchini, Tomaten, Zwiebeln und Champignons
Kartoffelgratin Euro 17,50

Zu unseren Wild- und Fleischgerichten empfehlen wir:

2006er Pater
Sangiovese
Marchesi de Frescobaldi Euro 8,50/0,25l

Rubinrot, Duft von reifen Schwarzkirschen, saftige, reife Frucht; gut eingebundene Holzaromen, geschmeidige Tannine.

ab zwei Personen

Filetsteak Pariser Art
mit einer Sauce von grünem Pfeffer, Wiesenchampignons
und edlem Cognac
Röstikroketten und Salate vom Büffet
am Tisch flambiert pro Person Euro 26,50

Entrecôte double
doppeltes Rumpsteak mit grobem Pfeffer am Tisch tranchiert
Sauce Bearnaise
geschmorte Champignons und Zwiebeln
Grilltomate, Bratkartoffeln pro Person Euro 19,50

Flammendes Wikingerschwert
Medaillons vom Rind, Schwein und Truthahn,
mit Paprika und Zwiebeln am Spieß gegrillt und brennend serviert
Sauerrahmsauce mit Champignons und Nordseekrabben
pikante warme Barbecuesauce,
dazu Bratkartoffeln und Salate vom Büffet
pro Person Euro 21,50

Vom Kalb

Rahmgeschnetztes Züricher Art
Streifen vom Holsteiner Wiesenkalb
in einer feinen Sauce von Champignons,
Zwiebeln und Creme Fraîche
Rösti Berner Art und Salate vom Büffet Euro 19,50

Vom Wild



Keule vom Rehwild aus hiesiger Jagd
mit Wacholder im Ofen geschmort
Preiselbeersauce
Möhren und sautierte Pfifferlinge
Mandelbällchen und Apfelkompott Euro 17,50

Vom Lamm



Lammrücken mit Zwiebel-Senfkruste
Rosmarinjus
Paprika-Zucchini-gemüse
Kartoffelgratin und Salate vom Büffet Euro 19,00

Vom Schwein



Pilzpfanne
Medaillons vom Schweinefilet
in sämiger Sauce mit Pfifferlingen,
Wiesenchampignons und Austernpilzen
Röstikroketten und Salate vom Büffet Euro 17,50

Jungschweinrückensteak Tessiner Art
mit Schmorzwiebeln, Tomaten und Käse überbacken,
grüne Bohnen mit Bohnenkraut
Bratkartoffeln Euro 14,00

Steak vom Jungschweinrücken
mit Nusskruste überbacken
Burgundersauce, Kürbisgemüse
Röstikroketten Euro 14,50

Vom Geflügel

Truthahnbrustfilet Malayische Art
in Eihülle gebraten mit einer Sauce
von exotischen Früchten und Curry
Kroepoek, dazu Butterreis Euro 14,50

Truthahngeschnetzeltes Ungarische Art
mit einer feinen Sauce von Paprika, Zwiebeln,
Champignons und Sauerrahm
dazu Butterreis und Salate vom Büffet Euro 13,50

Von allem etwas

Waldschlößchentopf
Medaillons vom Rind, Schwein und Truthahn,
auf jungem Gemüse der Saison, Grilltomate
Sauce Bearnaise, Bratkartoffeln Euro 19,50

EMPFEHLUNG FÜR VEGETARIER



Tofu-Gemüsepfanne
mit Paprika, Zucchini, Pilzen und Kirschtomaten
Salate vom Büffet

Euro 13,00

KÄSE

Backensholzer Rohmilchkäse
mit Feigensenf und Weintrauben
Baguettebrot und Butter

Euro 7,00

DESSERTS



Bühler Zwetschgen mit Zimt-Caramelsauce
Straciatellaeis und Schlagsahne

Euro 7,50

Terrine von Nektarinen mit Mandelsauce
und Schokoladeneis

Euro 7,50

Crepes Suzette am Tisch flambiert
Feine Pfannkuchen in Orangensauce mit Grand Marnier
Bourbon-Vanilleeis und Schlagsahne
ab 2 Personen

pro Person Euro 11,00

STIFTUNGSLAND - GENIESSERLAND SCHLESWIG-HOLSTEIN

Nicht nur das Naturschutz-Rindfleisch kommt aus Schleswig-Holstein. Alle Zutaten des Menüs werden von ausgewählten Produzenten ganz aus der Nähe geliefert. Erleben Sie die bunte Geschmacksvielfalt unserer schleswig-holsteinischen Produkte!

Cremesuppe von Muskatkürbis und Ingwer
mit geräuchertem Galloway- Schinken
und gerösteten Kürbiskernen

Brust vom Gallowayochsen im Gemüsesud gegart
Meerrettichsauce und gedünsteter Spitzkohl
Petersilienkartoffeln

Capreso: Backensholzer Rohmilchkäse
mit Blauschimmel, Apfelsorbet
und Nordstrander Heckrosengelee

Euro 31,50



STIFTUNG
NATURSCHUTZ
Schleswig-Holstein

KÜCHENMEISTER-MENÜ

Carpaccio vom Angus Rind
mit Pfefferschmand und Parmesan
Salatbouquet, Steinofenbaguette und Butter

Cremesuppe von Muskatkürbis und Ingwer
mit geräuchertem Galloway- Schinken
und gerösteten Kürbiskernen

Lammrücken mit Zwiebel- Senfkruste
Rosmarinjus
Paprika- Zucchini Gemüse
Kartoffelgratin

Bühler Zwetschgen mit Zimt- Caramelsauce
Straciatellaeis und Schlagsahne

Euro 39,50

KALTE SPEISEN UND SALATE

Roastbeef kalt
mit hausgemachter Remouladensauce
Bratkartoffeln und Salate vom Büffet Euro 13,50

Salat Nizza
mit Thunfisch, Paprika, Mais, Eisbergsalat,
Oliven, Tomaten, Gurken, Zwiebeln und Ei
dazu hausgebackenes Baguettebrot Euro 10,50

Hausgemachtes Sauerfleisch
mit Bratkartoffeln und Senf Euro 11,00

Salate der Saison
von Ihnen am Büffet zusammengestellt Euro 6,00

DIGESTIF-EMPFEHLUNG

Germain-Robin
Fine Alambic Brandy
California
Großer Brandy aus Californien
rauchiges Aroma Euro 5,00/2 cl