



À LA CARTE

> Gaumentfreuden <

Vorspeisen

BÜFFEL-MOZZARELLA-PERLEN	16.5
Pesto bunte Tomaten Basilikumsorbet Wildkräuter	
KRABBENSALAT	22
Paprika Mango Staudensellerie Wildkräuter	
ASIATISCH GEBEIZTER LACHS	18.5
Gurke Minze Kaviar Meerrettich Kresse	
AUSTERN	5.5
Zwiebel Chesterbrot Zitronen	
	Pro Stück


Suppen

KÜRBISCREMESUPPE	9.5
Kürbiskerne Kürbiskernöl	
CURRYSUPPE	9.5
Garnele	
HOLSTEINER KARTOFFELSUPPE	9.5
Büsumer Krabben	

Liebe Gäste,
soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich beim Service.
Gerne gibt Ihnen unser Service Auskunft über die in den Speisen enthaltenen
Allergenen Zutaten.



Hauptgang Bowls

SALAD BOWL 	13
Wildkräuter Wiesensalat Kürbiskernvinaigrette Kürbis Cranberries Tomaten	
GEGRILLTER PULPO	+ 25
GEBRATENES LACHSFILET	+ 17
RIESENGARNELEN	+ 18
ROSMARIN HÄHNCHEN	+ 12

Hauptgang Pasta

PAPPARDELLE	22.5
Kürbis eingelegte Tomaten Walnüsse	
SPAGHETTI	17.5
Schwarzwurzel Trüffel Frühlingslauch	
RIESENGARNELEN	+ 18
GEBRATENES LACHSFILET	+ 17

Vegan

SÜSSKARTOFFEL-CURRY	16.5
Mango Paprika Wildkräuter	
GNOCCHIS	20
Tomate Schwarzwurzel Mangold Walnüsse	



Hauptgang

KALBSRÜCKENSTEAK	36
Portweinjus Pastinake Brokkoli	
WIENER SCHNITZEL	30
Zitrone Sardellen Kapern	kleine Portion 21
HIRSCHRÜCKEN	35
Wildjus Rosenkohl Kräutersaitlinge Maronenpüree	
PERLHUHNBRUST SUPREME	34
Balsamico-Jus Karotten-Ingwerpüree karamellisierte Schwarzwurzeln	
GEBRATENES DORSCHFILET	35
Safransauce Steckrübe	
PULPO GEGRILLT	41
Grillgemüse Rosa-Pfeffer-Aioli	
STEINBUTT	46
Kartoffelkruste Chablisauce Wirsing Trüffel	
GEBRATENES ZANDERFILET	29.5
Ofenkürbis-Püree Kohlrabi	
GEBRATENES LACHSFILET	35
Wokgemüse Süßkartoffel-Püree	

Beilagen zur Wahl

FARMER POMMES	4.5
SÜßKARTOFFEL POMMES	5.5
SALZKARTOFFELN	4.5
KARTOFFELPÜREE	4.5
BRATKARTOFFELN	5.5
WIESENKRÄUTERSALAT	6.5



Dessert

ZIMT-PARFAIT	10.5
Zwetschgenröster Rotwein-Espuma Crumble	
SEESCHLÖSSCHEN BROWNIE	12
Zwetschgen Zitronensorbet	
VANILLE CREME BRÛLÉE	12.5
Quitte Pistazieneis	
INTERNATIONALE KÄSEAUSSWAHL VOM BUFFET	14

Obstbrand & Schnaps

	4 cl
Schladerer Himbeergeist	7.5
Schladerer Kirschwasser	7.5
Schladerer Williams Birne	7.5
Luzet Pflaumenbrand	9.5
Luzet Poire Williams	9.5
Luzet Framboise	9.5
Luzet Mirabelle	9.5
Grappa Julia	9.5
Grappa Nonino Moscato	11.5
Grappa Nonino Chardonnay	11.5
Grappa Merlot	11.5
Ziegler No. 1 Wildkirsche	22

Cognac & Brandy

	4 cl
Asbach Uralt	6.5
Carlos I Brandy	12.6
Remy Martin V.S.O.P	9.5
Otard V.S.O.P	9.5
Remy Martin X.O.	24
Hennessy X.O.	24

Für weitere Digestifs, Cocktails oder Heißgetränke Auswahl steht unser Team Ihnen gerne zur Verfügung.