



## À LA CARTE

### > Gaumentfreuden <

#### Vorspeisen

CARPACCIO VOM KALB	21
Auberginen-Creme   Pfifferlinge   Rucola	
KRABBENSALAT	22
Paprika   Mango   Staudensellerie   Wildkräuter	
GEBRATENE JAKOBSMUSCHEL	23
Ananas Chutney   Frittierter Rucola	
PANNA COTTA VON GAZPACHO	21
Pfifferlinge   Paprika   Wildkäuter	
AUSTERN	5.5
Zwiebel   Chesterbrot   Zitronen	Pro Stück



#### Suppen

PFIFFERLINGSRAHMSUPPE	10.5
Zitronen-Thymianschaum	
GAZPACHO	9.5
Riesengarnele   Basilikum   Gurke   Tomate   Paprika	
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   Seeschlösschen Dressing   Rettich   Tomaten		
GEBRATENE PFIFFERLINGE		+ 10
GEGRILLTER PULPO		+ 23
GEBRATENES LACHSFILET		+ 17
RIESENGARNELEN		+ 17
ROSMARIN HÄHNCHEN		+ 12

## Hauptgang Pasta

PAPPARDELLE		22.5
Petersilienrahm   Pfifferlinge		
RIESENGARNELEN		+ 17
GEBRATENES LACHSFILET		+ 17
GNOCCHIS		20
Pfifferlinge   Tomaten   Babyspinat		
PFIFFERLING-GULASCH		22.5
Semmelknödel   Creme Fraiche		



## Hauptgang

KALBSRÜCKENSTEAK		36
Portweinjus   Pfifferlinge   Erbsenpüree		
WIENER SCHNITZEL		30
Zitrone   Sardellen   Kapern	kleine Portion	21
US FLANK STEAK		45
Dicke Bohnen   Weißes Bohnenpüree		
FILETSPITZEN VOM RIND		32
Gebratener grüner Spargel		
DORSCH		34
Pesto-Schaum   Pfifferlinge   Romanesco		
PULPO GEGRILLT		39
Fenchel   Mango Vinaigrette		
STEINBUTT		45
Chablissauce   Kartoffelkruste   Spitzkohl   Zitrone		
SEEZUNGE		55
Kräuterkartoffeln   Zitronen   Geklärtc Butter		
LACHSFILET		36
Salat von Bunten Tomaten   Zwiebel   Estragon   Frühlinglauch		

## Beilagen zur Wahl

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



## *Dessert*

ERDBEEREN MIT GRAND MARNIER	10.5
Vanilleeis   Pistazienkerne	
JOHANNISBEER & DULCEY VAHLRONA SCHOKOLADE	12
Biscotti   Karamell   Johannisbeeren	
SEESCHLÖSSCHEN BROWNIE	12
Erdbeeren   Zitronensorbet	
FRÜCHTE BOWL	12.5
Früchte der Saison   Vanillesahne   Minze   Glasnudeln   Pistazieneis	
INTERNATIONALE KÄSEAUWAHL VOM BUFFET	14

## *Obstbrand & Schnaps*

	<b>4 cl</b>
Schladerer Himbeergeist	7,50
Schladerer Kirschwasser	7,50
Schladerer Williams Birne	7,50
Luzet Pflaumenbrand	9,50
Luzet Poire Williams	9,50
Luzet Framboise	9,50
Luzet Mirabelle	9,50
Grappa Julia	9,50
Grappa Nonino Moscato	11,50
Grappa Nonino Chardonnay	11,50
Grappa Merlot	11,50
Ziegler No. 1 Wildkirsche	22

## *Cognac & Brandy*

	<b>4 cl</b>
Asbach Uralt	6,50
Carlos I Brandy	12,50
Remy Martin V.S.O.P	9,50
Otard V.S.O.P	9,50
Remy Martin X.O.	24
Hennessy X.O.	24

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