

Unsere Speisekarte

Stellen Sie sich ein Menü selbst zusammen

3-Gang 36 €

4-Gang 44 €

5-Gang 56 €

Vorab

Geräucherter Heilbutt mit Apfel & Rettich 12 €

Stüffelsalat mit Ziegenkäse 10 €

Trauben, Nüssen & Himbeerdressing

Vitello „Norddeutsch“ mit Makrele 13 €

Carpaccio vom heimischen Hirsch 10 €

mit Sauce Cumberland & Topinambur

Maronensüppchen 9 €

Zwischendurch

Saure Rahmlinsen mit Backpflaume 9 €

& Kartoffelschaum

als Hauptgang 16 €

Rote Bete Ravioli mit Friesisch Blue 10 €

als Hauptgang 19 €

Hauptgänge

Backen-Risotto vom „Bio“ Ochsen	24 €
Königsberger Klopse „Stüffel Art“	23 €
Kartoffelbaumkuchen & Steckrüben-Süß/Sauer	
Norddeutscher Rehrücken (+ 6€ im 3-Gang)	36 €
mit Kakaobohnenkruste, Spitzkohl & Kartoffel-Sellerie-Gratin	
Störfilet mit Traubenkraut & Kartoffelschaum	26 €
Wiener Schnitzel (Kalb)	23 €
mit Bratkartoffeln und Gurkensalat	
Ganze Nordsee Seezunge (+ 4€ im 3-Gang ab 2 Pers.)	58 €
mit Blattspinat, Creme-Graupen & Noilly Prat Sauce	

Nachtisch

Grieß-Küchlein mit Gewürzorange & Mohn	9 €
Vanillekipferl-Parfait mit Rumtopf Früchten	9 €
Kaiserschmarrn mit Zwetschgen	10 €
und Preiselbeeren-Sahne	
Norddeutsches „Bio“ Käsebrett	13 €

Gerne reichen wir Ihnen auch unsere Speisekarte mit den aufgeführten Allergenen Substanzen.