

ABENDKARTE

montags bis samstags von 17:30 bis 21:30 Uhr

Vorab

Kalbstatar

mit Zitronen-Marmelade, Brioche, Fenchelsalat, Kapernsenf und Zitronensalat

15,50 €

Marinierte Garnele

Im Sanddornsud, mit Schweinebauch, Curry-Öl und Kopfsalatemulsion

15,60 €

Dazwischen

Tagessuppe

unser Service stellt Ihnen gern die Tagesempfehlung vor

8,00 €

Pfifferlingsuppe

mit gebratenen Pfifferlingen und Gartenkräuteröl

9,00 €

Hauptgänge

Aus dem Meer

Hasetaler Edelwels

mit Haselnuss-Kubeben-Pfeffer-Kruste, grünem geräucherter Spitzpaprika-Sud, Selleriepüree und Pfifferlingen

28,50 €

Lachs

mit grünem Bohnen-Salat, Ajvar, Chorizo-Sud und gerösteten Kartoffeln

27,90 €

Vom Land

Nordfriesisches Rind

mit geschmortem Karottenpüree, Liebstöckelöl, Flageoletbohnen und grünem Szechuan-Pfeffer

32,90 €

Mularden-Erpel-Brust

mit wildem Brokkoli, grünem Spargel, Pfifferlingen und Yuzuponzu

29,90 €

Cordon bleu

gefüllt mit Heublumenkäse und hausgemachtem Pancetta, dazu lauwarmer Kartoffel-Gurken-Salat

27,30 €

Blattgrünes

Caesar Salad

gegrillte Maispoullarde mit gekochtem Ei, Kirschtomaten, Croûtons und Parmesan

17,90 €

Cantaloupe-Melone

mit Pancetta, Rucola, Erbsen und Erbsen-Zitronen-Vinaigrette

12,90 €

Dessert

Himbeertarte

mit Ricotta, Zitronen-Thymian und Himbeer-Sorbet

10,50 €

Rote Grütze neu interpretiert

mit Vanille-Meringue, Holunderessig, Beerenragout,
Beeren-Buttermilch-Eis und Verbena-Öl

10,50 €

Sie ernähren sich vegan oder vegetarisch?
Unsere Küche zaubert Ihnen gern etwas Besonderes.