



SAISONKARTE

Vorspeisen

„Italienisches Sushi“

California Rolle von Rinderfilet, gegrillter Garnele und Avocado

Sumo Maki Rolle von Thunfisch, gegrilltem Kalbsrücken und Kapern

Mozzarella mit marinierten Kirschtomaten und Kräutersalat

€ 15,50

*Feine Scheiben vom kaltgeräucherten Lachsfilet ^(p) mit Sahnemeerrettich,
Nordseekrabben und Salatspitzen*

€ 15,50

Hamburger Labskaus mit Spiegelei, Rollmops ^(p) und Essiggemüse

€ 11,50

*Winterlicher Blattsalat in Birnenvinaigrette mit gerösteten Walnüssen
und gebratenem Picandou im Zucchini-mantel*

€ 11,50

Suppen

*Vegetarische Borschtsch nach Art des Hauses mit Sauerrahm
und geröstetem Bauernbrot*

€ 8,50

Hamburger Krebsrahmsuppe

€ 9,50

Kartoffel - Lauchcremesuppe mit Kalbfleischbällchen und Trüffelkäse

€ 8,50

Vegetarisch

Knackiges Kung Pao Gemüse mit gerilltem Tofu und Phat Thai Nudeln

€ 17,50

Fisch

| | |
|---|---------|
| <i>Medium rare gegrilltes Thunfischsteak mit Shrimps in Hoisinjus, Sichuan Wokgemüse und Glasnudel - Frühlingsrolle</i> | € 26,50 |
| <i>Hamburger Backfisch mit Remouladensauce und Bratkartoffelsalat</i> | € 17,50 |
| <i>Pochiertes Filet vom Skrei mit Kräuter - Rieslingsauce, glasierten Gemüsestreifen und Dijon - Kartoffelpüree</i> | € 24,50 |
| <i>Tagesempfehlungen des fangfrischen "catch of the day" von unseren Küstenfischer - Kutterlieferanten</i> | € a.A. |

Fleisch

| | |
|--|---------|
| <i>Krosse Spanferkelhaxe mit Sauerkraut und Erbsenpüree</i> | € 16,50 |
| <i>Rosa gebratenes Rückenfilet vom Frischling im Lardomantel mit Steinpilzjus, Prinzessbohnen und Steckrübenpüree</i> | € 27,50 |
| <i>In Portwein geschmortes Wildragout mit Rotkohl und Butterspätzle</i> | € 21,50 |
| <i>Wiener Schnitzel (zweimal serviert) mit Estragonmayonnaise, Lorette Kartoffeln und Tomaten - Gurkensalat</i> | € 23,50 |
| <i>Medium rare gegrilltes Filetsteak vom Weidemastochsen (250g) mit geschmorten Rotweinschalotten, French fries, hausgemachter Trüffelmayonnaise und winterlichen Blattsalaten in Blutorangenvinaigrette mit gerösteten Pinienkernen</i> | € 36,50 |
| <i>Gegrillte Tandoori Maispouardenbrust mit Süßkartoffelfritten und „Caesar Salad“</i> | € 19,50 |
| <i>Frisch angemachtes Tatar vom Rind mit geröstetem Brot, Butter und Gewürzgurken</i> | € 21,50 |
| <i>Roastbeef „kalt“ mit Remouladensauce, Bratkartoffeln und gemischtem Salat</i> | € 19,50 |



Desserts

| | |
|--|--------|
| <i>Brownie Vanille Crème brûlée mit Winter „Tutti Frutti“ Sorbet und Mandel - Toffeesauce</i> | € 9,50 |
| <i>Kaiserschmarrnsoufflée mit Vanilleeiscreme und Preiselbeerkompott (Zubereitungszeit 20 Minuten)</i> | € 9,50 |
| <i>Marc de Champagne Eiscreme mit warmer Cassissauce und Pistaziensahne</i> | € 8,50 |

*Für unsere Gäste, die von Allergien und Unverträglichkeiten betroffen sind, deklarieren wir
in einer separaten Speisekarte sämtliche Informationen zu den in unseren Speisen
und Getränken verwendeten allergenen Zutaten.*

Inhaltsstoffe: p Pökelsalz



SAISONKARTE

Vorspeisen

„Italienisches Sushi“

California Rolle ^(1,2,3,4,5,6,8,9Weizen,12,13) von Rinderfilet, gegrillter Garnele und Avocado

Sumo Maki Rolle ^(1,2,3,4,5,6,8,9Weizen,12,13) von Thunfisch,

gegrilltem Kalbsrücken und Kapern

Mozzarella ⁽⁴⁾ mit marinierten Kirschtomaten ^(5,6,9Weizen,12,13) und Kräutersalat € 15,50

Feine Scheiben vom kaltgeräucherten Lachsfilet ^(1,5,12,p) mit Sahnemeerrettich ⁽⁴⁾,

Nordseekrabben ^(1,3) und Salatspitzen ^(5,12) € 15,50

Hamburger Labskaus ^(4,5,12) mit Spiegelei ⁽¹⁾,

Rollmops ^(2,5,12,p) und Essiggemüse ^(5,12) € 11,50

Winterlicher Blattsalat in Birnenvinaigrette ^(1,5,12) mit gerösteten Walnüssen ⁽¹¹⁾

und gebratenem Picandou ^(4,9Weizen) im Zucchinimantel € 11,50

Suppen

Vegetarische Borschtsch nach Art des Hauses ^(1,4,5,12) mit Sauerrahm ⁽⁴⁾

und geröstetem Bauernbrot ^(9Roggen,Weizen,Gerste) € 8,50

Hamburger Krebsrahmsuppe ^(2,3,4,5,6,7,8,9,Weizen,11,12,13,14)

€ 9,50

Kartoffel - Lauchcremesuppe ^(4,5,12) mit Kalbfleischbällchen ^(1,4,5,9Weizen,12)

und Trüffelkäse ⁽⁴⁾ € 8,50

Vegetarisch

Knackiges Kung Pao Gemüse ^(5,6,8,9Weizen,Buchweizen,11Erdnuss,12,13)

mit gerilltem Tofu ⁽¹³⁾ und Phat Thai Nudeln ^(1,5,6,9Weizen,12,13) € 17,50

Fisch

- Medium rare gegrilltes Thunfischsteak* ^(1,2,4,5,12)
mit Shrimps in Hoisinjus ^(2,3,4,5,6,8,9Weizen,12,13,14), *Sichuan Wokgemüse* ^(5,6,8,9Weizen,12,13)
und Glasnudel - Frühlingsrolle ^(1,5,6,8,9Weizen,12,13) € 26,50
- Hamburger Backfisch* ^(1,2,4,9Weizen) *mit Remouladensauce* ^(1,5,6,8,12)
und Bratkartoffelsalat ^(1,4,5,6,8,12) € 17,50
- Pochiertes Filet vom Skrei* ^(2,4) *mit Kräuter - Rieslingsauce* ^(2,4,5,9Weizen,12),
glasierten Gemüsestreifen ^(4,5) *und Dijon - Kartoffelpüree* ^(4,12) € 24,50
- Tagesempfehlungen des fangfrischen "catch of the day"* ^(1,2,3,4,5,6,7,8,9Weizen,10,11,12,13,14)
von unseren Küstenfischer - Kutterlieferanten € a.A.

Fleisch

- Krosse Spanferkelhaxe mit Bratensauce* ^(4,5,12),
Sauerkraut ^(4,5,12) *und Erbsenpüree* ^(4,5,12) € 16,50
- Rosa gebratenes Rückenfilet vom Frischling im Lardomantel* ^(1,4,5,12)
mit Steinpilzjus ^(4,5,9Weizen,12), *Prinzessbohnen* ⁽⁴⁾ *und Steckrübenpüree* ^(4,5) € 27,50
- In Portwein geschmortes Wildragout* ^(4,5,9Weizen,12)
mit Rotkohl und Butterspätzle ⁽⁴⁾ € 21,50
- Wiener Schnitzel* ^(1,4,6,8,9Weizen,12) *(zweimal serviert)*
mit Estragonmayonnaise ^(1,4,5,6,8,9Weizen,12,13),
Lorette Kartoffeln ^(1,4,9Weizen) *und Tomaten - Gurkensalat* ⁽⁴⁾ € 23,50
- Medium rare gegrilltes Filetsteak* ^(4,5,12) *vom Weidemastochsen (250g)*
mit geschmorten Rotweinschalotten ^(4,5,9Weizen,12), *French fries* ^(9Weizen),
hausgemachter Trüffelmayonnaise ^(1,4,5,6,8,9Weizen,12) *und winterlichen Blattsalaten*
in Blutorangenvinaigrette ⁽⁵⁾ *mit gerösteten Pinienkernen* € 36,50



- Gegrillte Tandoori Maispouardenbrust* ^(2,3,4,5,6,8,9Weizen,,12,13)
mit Süßkartoffelfritten ^(9Weizen) *und „Caesar Salad“* ^(1,4,5,6,8,12) € 19,50
- Frisch angemachtes Tatar vom Rind* ^(1,5,6,8,12)
mit geröstetem Brot ^(9Weizen,Roggen,Gerste) , *Butter* ⁽⁴⁾ *und Gewürzgurken* ^(5,12) € 21,50
- Roastbeef* ⁽¹²⁾ „kalt“ *mit Remouladensauce* ^(1,5,6,8,12) ,
Bratkartoffeln ⁽⁴⁾ *und gemischtem Salat* ^(1,4,5,12) € 19,50

Desserts

- Brownie Vanille Crème brûlée* ^(1,4,6,8,9Weizen,10,11,13)
mit Winter „Tutti Frutti“ Sorbet ⁽⁵⁾ *und Mandel - Toffeesauce* ^(4,11) € 9,50
- Kaiserschmarrnsoufflée* ^(1,4,9Weizen) *mit Vanilleeiscreme* ^(1,4)
und Preiselbeerkompott (Zubereitungszeit 20 Minuten) € 9,50
- Marc de Champagne Eiscreme* ^(1,4,6,8,9Weizen,10,11,13)
mit warmer Cassissauce und Pistaziensahne ^(4,11) € 8,50

*Allergene: 1 Eier / 2 Fisch / 3 Krebstiere / 4 Milch / 5 Sellerie / 6 Sesamsamen
7 Schwefeldioxid und Sulphite / 8 Erdnüsse / 9 Glutenhaltiges Getreide / 10 Lupine
11 Schalenfrüchte / 12 Senf / 13 Sojabohnen / 14 Weichtiere*

Inhaltsstoffe: p Pökelsalz