

MENU DU CHEF

NORDISCHE GELBFLOSSENMAKRELE

Gemüsevinaigrette/Senf Kohl/Frühschlauch/Ghoa Cress

SAMTSUPPE VON WEIßEN ZWIEBELN · 16

Beurre Noisette

GEDÄMPFTER HEILBUTT

Tomatenvinaigrette/Pinienkerne/Kräuterrisotto

GESCHMORTE OCHSENSCHULTER

Moorkarotte/Ofenzwiebel/Selleriepüree

KAFFEE & MANDEL

Bisquit/Macaron



5 GÄNGE · 115

4 GÄNGE OHNE HEILBUTT · 89

MENU VERT

HEIMISCHE PASTINAKE

Weichkäse/Kreuzkümmel/rote Zwiebel/Kräuteröl

SAMTSUPPE VON WEIßEN ZWIEBELN · 16

Beurre Noisette

BANDNUDELN & SCHWARZER TRÜFFEL

Junger Spinat/Deichkäse

TARTE AU CITRON

Mandarinensorbet/Meringue



4 GÄNGE · 78

Servicezeiten dieser Karte:

Dienstag bis Samstag 18:00 Uhr bis 21:00 Uhr (Küchenannahmeschluss)

Alle genannten Preise verstehen sich in Euro inklusive der gültigen gesetzlichen MwSt.

ENTRÉE I VORSPEISEN

HEIMISCHE PASTINAKE · 18

Weichkäse/Kreuzkümmel/rote Zwiebel/Kräuteröl

NORDISCHE GELBFLOSSENMAKRELE · 24

Gemüsevinaigrette/Senf Kohl/Frühllauch/Ghoa Cress

TATAR VOM HUSUMER OCHSEN „CLASSIQUE“ · 19,50

Frenchdressing

EXTRA 5 GRAMM AKI BLACK LABEL KAVIAR · 7

EXTRA POMMES FRITES · 5,50

25 GRAMM AKI BLACK LABEL KAVIAR · 28

Crème Fraîche d'Isigny/Brioche

SAMTSUPPE VOM HUMMER · 26

Zuckerschote

LES PLATS I HAUPTGÄNGE

BANDNUDELN & SCHWARZER TRÜFFEL · 28

Junger Spinat/Deichkäse

GEBRATENER FARÖER LACHS · 36

Sauce Bearnaise/Apfel/Grüner Pfeffer/Pommes Dauphine

GEDÄMPFTER HEILBUTT · 42

Tomatenvinaigrette/Pinienkernen/Kräuterrisotto

GESCHMORTE OCHSENSCHULTER · 34

Moorkarotte/Ofenzwiebel/Selleriepüree

KNUSPRIGE VIERLÄNDER BAUERNENTE ‚IN 2 GÄNGEN‘

ENTENBRUST MIT WIRSING UND WALDPILZKNÖDEL

ENTENKEULE À LA CHINOISE

FÜR 2 PERSONEN – PRO PERSON · 65

DESSERT I NACHSPEISEN

KÄSE AUS DER REGION VOM BACKENSHOLZER HOF · 18

Preiselbeergelée/karamellierte Walnuss

TARTE AU CITRON · 16

Mandarinensorbet/Meringue

KAFFEE & MANDEL · 18

Bisquit/Macaron

DESSERT- & LIKÖRWEIN

2015 Riesling Auslese | Elbblick – Edition Jacob
Weingut Spindler, Pfalz

Glas 0,1l 15,-

Tawny Port 10 years old
Graham's, Vila Nova de Gaia

Glas 0,05l 11,-

Pedro Ximénez very old
Bodegas Ximénez-Spinola, Jerez de la Frontera

Glas 0,05l 17,-

APERITIF & ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Glas 0,1 l / Flasche 0,75 l

Pinot Cuvée Sekt Brut, Weingut Pfannebecker	9,-	/ 60,-
Grand Cru Blanc Brut Nature NV, Benoît Lahaye	22,-	/ 140,-
Ruinart "R" Brut NV, Ruinart	19,-	/ 120,-
Rosé Brut NV, Ruinart	22,-	/ 140,-
Traubensecco alkoholfrei, Weingut Lergenmüller	5,-	/ 35,-

COCKTAILS ALKOHOLFREI

Virgin Sbagliato Martini Vibrante, Martini Floreale, Lergenmüller Traubensecco	10,-
Ginger Lemonade Ingwer, Zitrone, Soda	10,-



WEISSWEIN

Glas 0,1 l / Flasche 0,75 l

2020 Grüner Veltliner Smaragd Ried Achleiten Domäne Wachau, Wachau	11,- / 75,-
2020 Sancerre Maison Pascal Jolivet, Loire	10,- / 70,-
2018 Weißburgunder Kleinbottwarer Lichtenberg VDP.1.Lage Weingut Graf Adelman, Württemberg	8,- / 55,-
2018 Chardonnay Robert Mondavi Winery, Napa Valley	14,- / 95,-
2017 Riesling Am Bühl VDP.Großes Gewächs Domaine Gitton, Loire	12,- / 85,-

ROSÉWEIN

Glas 0,1 l / Flasche 0,75 l

2019 Pinot Rosé VDP.Ortswein Weingut Krone, Rheingau	5,- / 35,-
---	------------

ROTWEIN

Glas 0,1 l / Flasche 0,75 l

2017 Barbera d'Alba | Funtani
Cordero di Montezemolo, Piemont

14,- / 95,-

2016 St. Laurent Reserve
Schloß Gobelsburg, Kamptal

12,- / 85,-

2012 Rioja Reserva
Bodegas Izadi, Rioja

8,5,- / 60,-

2010 AOC Côte Rotie
Domaine Bonnefond, Rhône

18,- / 120,-



Gerne reichen wir Ihnen auch unsere große Weinkarte.