

MENU DU CHEF

FJORDFORELLE B|D|F|G|J|L

Buttermilch | Radieschen

Dill | Senfsaat

Fjord trout – buttermilk | radish | dill | mustard seeds

GRÜNE GAZPACHO F|I|L

Paprika | Kimchi | Rapsöl

Green gazpacho - paprika | kimchi | rapeseed oil

GEDÄMPFTES KABELJAUFILET D|F|G|I|L

Beurre Blanc | Erbsen á la Francaise

Steamed cod fish – beurre blanc | peas a la francaise

ROSA GEBRATENES RINDERFILET C|F|G|I

Sauce Béarnaise | Frühlauch | Pommes Galettes

roasted beef filet – sauce béarnaise | spring onion

pommes galettes

SAUERKIRSCH A|F|G|H

Araguani | SalzKaramell

Sour cherry – Araguani | Salted caramel



5 GANG **142** – 5 COURSES

4 GANG OHNE KABELJAU **112** – 4 COURSES WITHOUT COD FISH

MENU VERT

BUNTE HEIMISCHE TOMATEN A|G|I|J|L

Weichkäse | rote Zwiebel | Basilikum

Regional tomatos – cheese | red onion | basil

GRÜNE GAZPACHO F|I|L

Paprika | Kimchi | Rapsöl

Green gazpacho - paprika | kimchi | rapeseed oil

BANDNUDELN MIT SOMMERTRÜFFEL A|C|G

Rauke | Parmesan

Tagliatelle -summer truffle | arugula | parmesan

EINGELEGTER PFIRSICH A|G|H

Griechischer Joghurt | Pistazie | Kadaifi

pickled peach - greek yogurt | pistachio | Kadaifi



4 GANG **82** – 4 COURSES

ENTRÉE VORSPEISEN

BUNTE HEIMISCHE TOMATEN <small>A G I J L</small>	22,00
Weichkäse rote Zwiebel Basilikum <i>Regional tomatos – cheese red onion basil</i>	
FJORDFORELLE <small>B D F G J L</small>	28,00
Buttermilch Radieschen Dill Senfsaat <i>Fjord trout – buttermilk radish dill mustard seeds</i>	
TATAR VOM HUSUMER OCHSEN <small>A F G H I J L</small>	VSP 19,50
handgeschnitten French Dressing	HG 26,50
EXTRA 5 GRAMM AKI BLACK LABEL KAVIAR	+ 7,00
EXTRA POMMES FRITES	+ 5,50
<i>Beef Tatar - Handcutted French dressing</i>	
25 GRAMM AKI BLACK LABEL KAVIAR <small>A C D G</small>	30,00
Crème Fraîche d'Isigny Brioche <i>Black Label Kaviar 25g - brioche crème d'Isigny</i>	
GRÜNE GAZPACHO <small>F I L</small>	16,00
Paprika Kimchi Rapsöl <i>Green gazpacho - paprika kimchi rapeseed oil</i>	

LES PLATS HAUPTGÄNGE

BANDNUDELN MIT SOMMERTRÜFFEL <small>A C G</small>	29,00
Rauke Parmesan <i>ribbon nuddle - summer truffle arugula parmesan</i>	
GEDÄMPFTES KABELJAUFILET <small>D F G I L</small>	44,00
Beurre Blanc Erbsen a la Francaise <i>Steamed cod fish – beurre blanc peas a la franaise</i>	
ROSA GEBRATENES RINDERFILET <small>C F G I</small>	58,00
Sauce Béarnaise Frühlauch Pommes Galettes <i>roasted beef filet – sauce bÉarnaise spring onion pommes galett</i>	
WEISSER HEIDESPARGEL <small>C F G L</small>	28,00
Sauce Hollandaise Petersilienkartoffeln mit Wiener Schnitzel	+18,00
mit Rinderfilet	+32,00

DESSERT I NACHSPEISEN

KÄSE AUS DER REGION _g **19,50**
 BACKENSHOLZER HOF
regional cheese

SAUERKIRSCH _{A|F|G|H} **19,00**
 Araguani | Salzkaramell
Sour cherry – Araguani | salted caramel

EINGELEGTER PFIRSICH _{A|G|H} **19,00**
 Griechischer Joghurt | Pistazie | Kadaifi
pickled peach – greek yogurt | pistachio | Kadaifi

DESSERT- & LIKÖRWEIN

2015 Riesling Auslese **0,1l** **15,00**
Elbblick – Edition Jacob
 Weingut Spindler, Pfalz
Feine restsüße | reife gelbe Früchte

Tawny Port 10 years old **5 cl** **11,00**
 Graham's, Vila Nova de Gaia

„Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung“

A=Glutenhaltiges Getreide, B=Krebstiere, C=Eier, D=Fische, E=Erdnuss, F=Soja, G=Milch / Laktose H=Schalenfrüchte,
 L=Sellerie, M=Senf, N=Sesam, O=Sulphite, P=Lupinen, R=Weichtiere

„Zusatzstoffinformation gemäß Codex-Empfehlung“

1=Farbstoff, 2=Konservierungsstoff,3 =Antioxidationsmittel,4= Geschmacksverstärker,5 =geschwefelt,6 =geschwärzt,7
 =Phosphat,8 =Milcheiweiß,
 9 =koffeinhaltig,10 =chininhaltig,11 =Süßungsmittel,13 =gewachst

Alle Preise verstehen sich in Euro inklusive der gültigen gesetzlichen MwSt.
 All prices are quoted in euros including the applicable statutory VAT.

APERITIF & ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

0,1 l | 0,75 l

Pinot Cuvée Sekt Brut Weingut Pfannebecker	12,00 75,00
Ruinart "R" Brut NV Ruinart	22,00 140,00
Rosé Brut NV Ruinart	25,00 160,00
Prosecco alkoholfrei	8,00 50,00

COCKTAILS ALKOHOLFREI

Virgin Sbagliato Martini Vibrante Martini Floreale Lergenmüller Traubensecco	10,50
Ginger Lemonade Ingwer Zitrone Soda	10,50

WEISSWEIN

0,1 l | 0,75 l

2020 Sauvignon Blanc Weingut Kranz Pfalz <i>Frisch grüne Paprika Stachelbeere</i>	8,00 45,00
2017 Riesling VDP Gutswein Weingut Kranz Pfalz <i>Feine Säure Kernobst Zitrusfrucht</i>	8,00 45,00
2021 Grüner Veltliner Federspiel Domäne Wachau Wachau <i>Samtig gelbe Äpfel weißer Pfirsich</i>	8,00 45,00
2021 Weissburgunder "S" Schäfer-Fröhlich Nahe <i>Körperreich exotische Früchte Toast</i>	10,00 60,00

ROSÉWEIN

0,1 l | 0,75 l

2021 Rosé Saignée Weingut Johannes Landerer Baden <i>Saftig helle Beeren Orangenblüten</i>	7,00 40,00
---	---------------------

ROTWEIN

0,1 l | 0,75 l

2019 Cabernet Sauvignon P.S. Robert Mondavi Kalifornien <i>Dicht weiche Tannine dunkle Früchte</i>	10,00 55,00
2012 Rioja Reserva tempranillo Bodegas Izadi Rioja <i>Gehaltvoll Leder dunkle Beeren</i>	11,00 60,00
2019 Das kleine Kreuz CS CF ME STL Weingut Rings Pfalz <i>Dunkle Kirsche schwarzer Pfeffer samtige Tanine</i>	14,00 80,00



Gerne reichen wir Ihnen auch unsere große Weinkarte.

We would also be happy to offer you our large wine list

Alle Preise verstehen sich in Euro inklusive der gültigen gesetzlichen MwSt.
All prices are quoted in euros including the applicable statutory VAT.