

MENÜS

Lassen Sie sich und Ihre Gäste von unserem Küchenteam verwöhnen! Dabei verwenden wir vorwiegend norddeutsche Produkte, die wir frisch für Sie einkaufen und zubereiten.

Stellen Sie sich Ihr individuelles Menü aus unseren frei kombinierbaren Bausteinen zusammen. Der Menüpreis setzt sich aus den gewählten Einzelkomponenten zusammen. Gerne beraten wir Sie bei der Zusammenstellung eines Menüs.

Vorspeisen

Tatar vom Rauchlachs
mit kleinen Kartoffelpuffern und Dillschmand
€ 8,00

Rucola in Walnussdressing
mit Blauschimmelkäse und karamellisierter Birne
€ 8,00

Pikant marinierte Spitzen vom Holsteiner Rinderfilet
mit knackigen Blattsalaten, Croûtons und Sesamdressing
€ 9,50

Carpaccio vom norddeutschen Rind
mit Rucola und Parmesan
€ 10,00

Confierte Maishähnchenbrust
mit grünem Spargel und Kirschtomaten
€ 9,50

Hausgeräucherte Tranche von der Kieler Lachsforelle
an einem Salatbukett und Zitronenöl
€ 11,00

Bunte Blattsalate in Balsamicodressing
mit mariniertem Tofu und Apfel-Blaubeerchutney
€ 8,50

Suppen

Hochzeitsuppe mit Eierstich,
Erbsen, Möhren, Blumenkohl und Fleischklößchen
€ 8,50

Kieler Kartoffelsuppe mit Vollkorncroûtons und frischen Kräutern
€ 8,00

Kraftbrühe von Strauchtomaten mit Basilikumnocken
€ 8,00

Rinderkraftbrühe mit Kräuter-Pfannkuchenstreifen
€ 8,50

Kokos-Currysuppe mit Rauchlachswürfeln
€ 9,50

Hummercremesuppe mit Nordseekrabben
€ 10,00

Senfgurkensuppe mit Gemüsestreifen und Dill
€ 8,00

Fischgerichte

Kabeljaufilet im Holsteiner Katenschinkenmantel,
Wurzelgemüse, Joghurt-Senfsauce
und Serviettenknödel von der Kieler Semmel
€ 21,00

Auf der Haut gebratenes Filet von der Dorade
auf Blattspinat, Orangen-Pfeffersauce und Kräuterkartoffeln
€ 21,50

Filet von der Kieler Förde Lachsforelle
auf sautierten Zuckerschoten,
Zitronen-Thymiansauce und Röstkartoffeln
€ 22,50

Gebratenes Wolfsbarschfilet in Rieslingsauce
mit sautiertem Wirsinggemüse und Kartoffelplätzchen
€ 22,50

Fleischgerichte

Zarte Hähnchenbrust mit Calvadosauce,
Brokkoli, Apfelspalten und Duftreis
€ 21,00

Im Ganzen gebratenes Filet vom heimischen Schwein
mit Pfannengemüse und Kartoffel-Gemüserösti
€ 22,00

Kalbsrückensteak mit cremigen Kräuterseitlingen,
sautierten Kirschtomaten und Herzoginkartoffeln
€ 27,00

Geschmorte Keule vom Holsteiner Lamm
mit glasiertem Wurzelgemüse und Rosmarinkartoffeln
€ 23,50

Filetsteak vom norddeutschen Rind (medium)
mit Marktgemüse, Kartoffelgratin und Rotweinjus
€ 28,00

Vegetarische Hauptgerichte

Kichererbsen-Gemüsepfanne mit Vollkornpasta
und Frischkäsesauce
€ 18,50

Zucchinitortilla mit lauwarmem Salat von Kirschtomaten
€ 19,00

Kartoffel-Gemüserösti mit gratiniertem Ziegenkäse
und Zwiebelmarmelade
€ 20,50

Sorbets

Johannisbeersorbet mit Lavendelprosecco

€ 5,50

Passionsfruchtsorbet mit Rosé Champagner

€ 8,00

Desserts

Geeister Cappuccino mit Brownie-Schnitte und Fruchtsauce

€ 8,50

Erfrischendes Joghurtmousse mit Orangensauce und Minzcrumble

€ 8,00

„Mount Leckerest“: Honig-Joghurteis unter einer Baiserhaube

€ 8,50

Sündhafter Schokokuchen mit Himbeersauce

€ 8,50

Crème Brûlée von der Vanille mit saisonalen Früchten

€ 8,50

Weißes Parfait vom Darjeeling Puttabong

An Nougatmousse mit saisonalem Fruchtkompott

€ 10,50