

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
€ 10,50

Rucola in Walnussdressing
mit Blauschimmelkäse und karamellisierter Birne
€ 10,00



Pikant marinierte Spitzen vom Rinderfilet
mit knackigen Blattsalaten, Croûtons und Sesamdressing
€ 13,00

Carpaccio vom Rind
mit Rucola und Parmesan
€ 13,00

Geräucherte Tranche von der Lachsforelle
an einem Salatbukett und Zitronenöl
€ 14,00

Suppen

Hochzeitssuppe mit Eierstich,
Erbsen, Möhren, Blumenkohl und Fleischklößchen
€ 10,00

Kieler Kartoffelsuppe mit Vollkorncroûtons und frischen Kräutern
€ 10,00

Kraftbrühe von Strauchtomaten mit Basilikumnocken
€ 10,00

Rinderkraftbrühe mit Kräuter-Pfannkuchenstreifen
€ 10,00

Senfgurkensuppe mit Gemüsestreifen und Dill
€ 10,00



Fischgerichte

Auf der Haut gebratenes Filet von der Dorade
auf Blattspinat, Orangen-Pfeffersauce und Kräuterkartoffeln
€ 28,00

Filet von der Lachsforelle auf sautierten Zuckerschoten,
Zitronen-Thymiansauce und Röstkartoffeln
€ 28,00

Gebratenes Filet vom Loup de Mer in Weißweinsauce
mit sautiertem Wirsinggemüse und Kartoffelplätzchen
€ 25,50

Fleischgerichte

Zarte Hähnchenbrust mit Calvadossauce,
Brokkoli, Apfelspalten und Duftreis
€ 26,50

Kalbsrückensteak mit cremigen Kräuterseitlingen,
sautierten Kirschtomaten und Herzoginkartoffeln
€ 33,50

Geschmorte Keule vom Holsteiner Salzwiesenlamm
mit glasiertem Wurzelgemüse und Rosmarinkartoffeln
€ 29,50

Filetsteak vom Rind (medium)
mit Marktgemüse, Kartoffelgratin und Rotweinjus
€ 36,50

Vegetarische Hauptgerichte

Kichererbsen-Gemüsepfanne mit Vollkornpasta
und Frischkäsesauce
€ 22,00



Kartoffel-Gemüserösti mit gratiniertem Ziegenkäse
und Zwiebelmarmelade
€ 24,50



Sorbets

Johannisbeersorbet mit Lavendelprosecco
€ 8,00



Passionsfruchtsorbet mit Rosé Champagner
€ 10,00

**Desserts**

Geeister Cappuccino mit kleinen Brownies
€ 10,00



Erfrischendes Joghurtmousse mit Orangensauce und Minzcrumble
€ 10,00

Sündhafter Schokokuchen mit Himbeersauce
€ 11,00



Crème Brûlée von der Vanille mit saisonalem Fruchtkompott
€ 10,00

