



## ÜBERRASCHUNGSMENÜ

Nach Wahl des Küchenchefs  
Bei Änderungen kann es zu einem kleinen Aufpreis kommen. Diese  
werden tischweise vorgenommen.

3 - Gänge 55 €

4 - Gänge 62 €

### WEINBEGLEITUNG

3-Gang 35 €

4-Gang 45 €

# SPEISEKARTE

## SUPPEN & SALATE

### KRUSTENTIER KOKOS BISQUE 14,00 €

Choy sum Kohl | Garnelen Goyza | Mumbai-curry | Allergene: B, D, L, G

### TOPINAMBUR VELOUTÉ 16,00 €

Ossetra Kaviar | Rauchaal | Brioche | Allergene: A, G, O  
Wahlweise Vegetarisch mit Edemame 14,00 €

### STRACCIATA DI BUFALA 15,00 €

Confierte Romana Salat | Orangen | Miso | Quinoa | Allergene: G, O

### KNUSPRIGER KOPFSALAT 12,00 €

Grapefruits | Granny Smith | Kusermais | Sesam Yuzu Dressing | Allergene: A, M L, G

## VORSPEISEN

### WASABI GARNELE 22,00 €

Yuzu | Mango | Gurke | Koriander  
Allergene: A, B, D, L, O

### KALB & TOMATEN 18,00 €

Kalbsrücken | Rauchmayonnaise | Datterino Tomaten | Honig & Tomatenstaub  
Allergene: C, G, O

### BBQ OKTOPUS 18,00 €

Kokos | Erdnuss | Edamame | Nitsume Lack | Nori  
Allergene: A, D, G

### FAERÖER LACHS CRUDO 15,00 €

Geflämmter Lachs | Currymais | Brioche | Teriyaki | Wasabi  
Allergene: A, D, G

### LAUWARMER RAUCHAAL 22,00 €

Boskoop Apfel | Nussbutter | Japanischer pfeffer  
Allergene: A, D, G

## ANGERICHTET Aus dem Meer & von der Weide

### OSTSEE KABELJAU 29,00 €

Geräucherter Sellerie | Honig- Kapern Emulsion | Schwertmuschel

### FAERÖER LACHS "BBQ" 28,00 €

Topinambur | Mais | Koriander | Yuzu | Edamame

### STEINBUTT 37,00 €

Choy sum Kohl | Erdnuss | Kokos | Krustentier Reduktion

### SEETEUFEL CHATEAUBRIAND AB 2 PER. 89,00 €

Geräucherter Sellerie | Apfel- Senfsaat Beurreblanc | Passepierre

### NORDSEEZUNGE Tagespreis

Butterkartoffeln | Zitrone | Sauce Rouille

### WILDER BROKKOLI 21,00 €

Topinambur | Schwarze Nüsse | Avocado | Quinoa | Teriyaki

### WEISSER HEILBUTT 32,00 €

Pastinake | Passepierre | Apfel- Senfsaat Beurreblanc

### KALBSBÄCKCHEN 29,00 €

Geräucherter Sellerie | Edamame | Süssholz jus

### RINDERFILET 33,00 €

Pastinake | Choy sum Kohl | Teriyaki

### WIENER SCHNITZEL 28,00 €

Bratkartoffeln | Gurkensalat | Preiselbeeren

Allergen Legende

A: Gluten

B: Krebstiere

C: Eier von Geflügel

D: Fisch

E: Erdnüsse

F: Sojabohnen

G: Milch von Säugetieren

H: Schalenfrüchte

L: Sellerie

M: Senf

N: Sesamsamen

O: Schwefeloxid und Suffite

P: Lupinen

R: Weichtiere

# SPEISEKARTE

## PASTA & CO

---

### KRUSTENTIERRISOTTO 24,00 €

Jakobsmuscheln | Passepierre | Estragon  
Allergene: A, B, D,

### GNOCCHI STILTON 20,00 €

Blauschimmelkäse Creme | Schwarze Nuss  
Allergene: A, G,

### SPAGHETTI SEETEUFEL 23,00 €

Seeteufel | Weißwein | Kirschtomaten | Oliven | Knoblauch | Kapern  
Allergene: A, C, D

### FETTUCCINE AUS DEM PARMESANLAIB Tagespreis

Schwarzer Trüffel | Butter | Parmesan  
Allergene: A, C, G

## KINDERGERICHTE

---

### CHICKEN NUGGETS 9,50 €

Pommes frites | Ketchup & Mayo  
Allergene: C, A,

### FISCH & CHIPS 10,50 €

Pommes frites | Ketchup & Mayo  
Allergene: A, C, D

### PENNE NUDELN 7,50 €

Tomatensauce  
Allergene: A, L

## PATISSERIE

---

### GEBRANNTER ESPRESSO MARTINI 13,00 €

Mascarpone | Vodka Bavaois | Kaffee

### PEKANNUSS BROWNIE 14,00 €

Bourbon Vanilleeis | Misotoffee

### SÜSSHOLZPARFAIT 13,00 €

Knallbrause | Mango

### CREMOSO 12,00 €

Crumble | Karamelleis | Mascarpone-Creme | Espresso

### EINE NOCKE HAUSGEMACHTES EIS ODER SORBET 5,50 €

Täglich wechselnde Sorten

### DESSERT WEIN BARTH VDP 5cl 12,00 €

2017 Schönhell Riesling Auslese, Grosse Lage | Rheingau

#### Allergen Legende

A: Gluten  
B: Krebstiere  
C: Eier von Geflügel  
D: Fisch  
E: Erdnüsse

F: Sojabohnen  
G: Milch von Säugetieren  
H: Schalenfrüchte  
L: Sellerie  
M: Senf  
N: Sesamsamen

O: Schwefeloxid und Suffite  
P: Lupinen  
R: Weichtiere