



BLUE MARE

WINTERMENÜ

SCHWARZWURZELVELOUTÉ

Schwarze Nuss | Fermentierte Tamari Quitte

MARINIERTER FJÖRDFORELLE

Codium | Eingelegter Kürbis | Senfsaat | Kernöl

FILET VOM SEEWOLF

Ochsenschwanz-Risotto | Fisch-Essenz | Zwergorangen

ODER

GESCHMORTE KALBSWANGEN

Jerusalem Artischocke | Confierte Schalotte | Sautierter Grünkohl | Röstzwiebel demi glace

GRATINIERTES PARFAIT VOM STEIRISCHEN KERNÖL

Mandarinenragout | Baiser

3 GANG 55,- € (ohne zweiter Gang)

4 GANG 65,- € (mit Fjördforelle als Zwischengang)

SPEISEKARTE

SUPPEN & SALATE

SCHWARZWURZELVELOUTÉ 14.00€
Schwarze Nuss | Fermentierte Tamari Quitte Allergene: E, H,

BOUILLABAISE 18.00€
Edelfische | Passpierre | Muscheln Allergene: D, L, G, R,

KARAMELLISIERTER RADICCHIO 16.00€
Eingelegte Kronsbeeren | Comté | Haselnüsse | Schwarzer Trüffel Allergene: E, H,

STARTERS

CARPACCIO VOM HOLSTEINER HIRSCH 18.00€
Feldsalatemulsion | Schwarzer Rettich | Krosser Speck | Karamellisierte Perlzwiebeln Allergene: E,

FJORDFORELLE 7 TAGE DRY AGED 16.00€
Codium | Fermentierter Kürbis | Senfsaat | Kernöl Allergene: D, E, M,

TEMPERIERTER MÜRITZAAL 22.00€
Holsteiner Cox | Nussbutter | Geflämmte Entenleber Allergene: D, E, G,

GEBACKENER HUMMERSCHWANZ (HELGOLAND) 28.00€
Gurkendashi | Quatre epices | Wassermelonenrettich Allergene: B, E,

HAMACHI ROH MARINIERT 5 TAGE DRY AGED 21.00€
Sudachi Tigermilch | Koriander | Schwertmuschelsalsa | Feige Allergene: D, E, R,

GEBACKENER CROTTIN DE CHAVIGNOL (VEGETARISCH) 18.00€
Schwarzer Trüffel | Perlzwiebeln | Kronsbeeren Allergene: E, G,

ANGERICHTET AUS DEM SEE & VON DER WEIDE

LOFOTEN KABELJAU (WILDFANG . NORWEGEN) 31.00€
Frischer Grünkohl | Safrannage | Steckerübe Allergene: D, E,

TRANCHE VON DER FJÖRDFORELLE (NORDSEE . DÄNEMARK) 28.00€
Eingelegte Feigen | Sudachi Beurre Blanc | Haselnuss | Jerusalem Artischocke Allergene: D, E, H,

ADLERFISCH (NÖRDLICHE BISKAYA . OST ATLANTIK) 32.00€
Schwarzwurzel à la crème | Flusskrebsschwänze | Rotkohl Beurre Rouge | Codium | Schwarzer Rettich Allergene: D, E,

FILET VOM SEEWOLF (WILDFANG. NORDATLANTIK . ISLAND) 35.00€
Ochsenchwanz-Risotto | Fisch-Essenz | Zwergorangen Allergene: A, D, E, F, G, H, N,

KOTELETTE VOM HEILBUTT (WILDFANG SKAGERRAK. DÄNEMARK) 35.00€
Butternut Kürbis | Wirsing | Senfsaat Allergene: D, E, G,

GESCHMORTE KALBSWANGEN 32.00€
Jerusalem Artischocke | Confierte Schalotten | Sautierter Grünkohl | Röstzwiebel Demi-Glace Allergene: E,

BRUST VON DER CHALLAN ENTE (MAISON BURGAUD . CHALLANS) 39.00€
Butternutkürbis | Schwarzer Rettich | Trüffel | Tamaris Allergene: E, G,

URUGUAYISCHES RINDERFILET ROSSINI (UMI BEEF . URUGUAY) (200G) 42.00€
Steinpilze | Entenleber | Nussbutterpüree | Schwarzer Trüffel | Sauce Perigeux Allergene: E, G,

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

KLASSISCH & NORDDEUTSCH

WIENER SCHNITZEL 30.00€

Bratkartoffeln | Gurkensalat | Preiselbeeren Allergene: A, C, G, E,

SEEZUNGE (NORDSEE) (TAGESPREIS)

Tagesbeilage | Beurre Noisette Allergene: D, E,

KUTTERSCHOLLE FINKENWERDER ART 28.00€

Bratkartoffel | Gurkensalat | Speckstippe Allergene: D, E,
Wahlweise mit Nordseekrabben gegen aufpreis (TAGESPREIS)

HAUSGEMACHTE RINDERROULADEN VOM HOLSTEINER GALLOWAY 25.00€

Kronsbeerenblaukraut | Kartoffelnussbutter Püree | Röstzwiebeln Allergene: E, G,

KEULE VON DER BIO VIERKORN GANS 28.00€

Valhrona Schokoladenrotkohl | Rosenkohlsprossen | Apfelkompott | Rosinensauce | Kartoffelkloß Allergene: E,

VEGAN

SCHWARZWURZELN CONFIERT 16.00€

Mandelmilch | Feige | Wassermelonenrettich | Codium | Quinoa Allergene: E, H,

PASTA

UNSERE PASTA IST HAUSGEMACHT UND NACH UNSEREM EIGENEN REZEPT ZUBEREITET.

MAFALDINE & HUMMER 32.00€

Helgolandhummer | Boullabaisfond | Safran | Kirschtomaten Allergene: A, B, E,

GETRÜFFELTES RISOTTO

VORSPEISE 19.00€

HAUPTGERICHT 34.00€

Aquarelloreis | Comté | Trüffelschnee | Perlzwiebel Allergene: A, E, F, G, H, N,

KINDERGERICHTE

CHICKEN NUGGETS 10.50€

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

FISCH & CHIPS 12.50€

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

PENNE NUDELN 8.50€

Tomatensauce
Allergene: A, L

PATISSERIE

KAISERSCHMARRN (ZUBEREITUNGSZEIT 15 MIN) 14.00€

Salzkaramell-Eis | Mandeln | Rumrosinen Allergene: A, C, E, G, H,

CRÊPE SUZETTE 12.00€

Orangensauce | Madagaskar Vanilleeis | Creme de Bresse Allergene: A, C, G, E,

ALTWIENER APFELSTRUDEL 14.00€

Mohn-Eis | Zimtschlagobers Allergene: A, C, G, E,

GRATINIERTES PARFAIT VOM STEIRISCHEN KERNÖL 12.00€

Mandarinen ragout | Baiser | Quatre épices Allergene: C, G, E,

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