

Vorspeisen, Suppen und Vegetarisch

Bouillabaisse des Nordens mit allerlei aus Nord- und Ostsee	6,90
Unsere weiße Tomatensuppe mit gebackenem Scampicroustillon und Pesto	6,90
Bio Hokkaido Kürbissuppe mit gerösteten Kernen, Kürbiskernöl und frischen Nordseekrabben	7,50
Kleiner Salatteller mit gegrilltem Pulpo, Calamarettiringen und Scampi	9,80
Caesar's Salad mit Parmesan, Croûtons, Jakobsmuscheln und frischem Wildlachstatar	11,90
Sechs frische Austern auf Crushed-Eis mit Zitrone und Ciabatta „Irish Donegal“ nature	12,60
Vitello Tonnato vom Kalbsrücken mit Thunacreme, Grillthuna, Pulpo, Kapernäpfeln, Parmesanchips und Frisee	13,50
Frisch geschnittenes Carpaccio vom Holsteiner Ochsenfilet mit Pinienkern-Tomaten-Oliven-Tapenade an gebratenen Steinpilzen und gehobeltem Parmesan	14,90
Pinienkern-Kartoffel-Röstinie an grünem Spargel, mit Süßkartoffelmousselin, Ofentomaten und feinen Kräutersalaten	13,50
Tomaten-Lauch-Tagliarinie in Thymian-Sauerrahmsauce mit Wintertrüffel und gehobeltem Parmesan	13,90

Fleisch

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken an lauwarmem Salat von Kartoffel und Hokkaido Kürbis mit Preiselbeerchutney	19,50
Holsteiner Ochsenroulade gefüllt, in kraftvoller Burgunder Sauce geschmort, Rübegemüse, Rotkohl und Kartoffelstampf	22,50
Surf and Turf vom Holsteiner Rinderfiletsteak und Hummer auf mediterranen Steinpilzen an Süßkartoffel und Erbsenpüree	36,50
Rosa Mecklenburger Rehrücken, in Thymian-Butter gebraten, auf Quittenkompott an Amarena Kirschjus mit gebackenen Kartoffel-Pinienkern-Röstinie	32,90

Am Tisch tranchiert, ab zwei Personen

Chateaubriand vom Holsteiner Rinderfiletmittelstück (600 g) mit saisonalen Gemüsen, verschiedenen Beilagen, Sauce Béarnaise und getrüffeltes Jus	pro Person 32,50
Ganze Vierländer Ente vom Bauern, mit Apfel-Rotkraut und hausgemachten Kartoffelklößen, Orangen-Jus und Preiselbeerchutney	pro Person 26,50

Fisch und Meeresfrüchte

Labskaus à la Leuchtturm von der Vierländer Ente mit Matjes, Rollmops, Scampi, Rote Beete, Gurke, Spiegeleier mit Kaviar und Trüffel	18,50
Ganze Heideforelle in Zitronenbutter gebraten mit frischem Gurkensalat und Petersilienkartoffeln	18,50
Glückstädter Wintermatjes und frisches Lachstatar mit Krabben, Apfel-Gurken-Zwiebel-Eier-Schmand und lauwarmem Kartoffel-Kürbissalat	19,00
Kabeljaufilet im Muschel-Kräuter-Gemüse-Sud gegart und serviert, mit Kartoffelpüree und Blattsalat in Zitronenrahm	19,50
Ganze gebratene Nordseescholle an Pancetta Krabbenbutter mit frischem Gurken Dill Salat und Petersilien Kartoffeln	19,50
Unser Pannfisch von Edelfischen mit Gamba auf Bratkartoffeln mit Pommery Senf Sauce und Blattsalat	19,50
Krosses Zanderfilet auf pikantem Steckrüben-Honig-Vanille-Relish an Basilikum Pesto und mediterranen Ofenkartoffeln	21,90
Steak vom schwarzen Heilbutt mit Thymian und Knoblauch im Ofen gebacken an mediterranen Rahm-Linsen mit confierten Red Perl Cherry Tomten, Rosmarin Kartoffeln	22,50
Schottisches Wildlachsfilet mit mediterraner Limonen-Kräuter-Meersalz-Olivenölmarinade, im Ofen gegart, auf gebratenem Gemüse von Steinpilzen und grünem Spargel, Parmesan-Risotto	22,90
Thunfischsteak Rare vom Grill in Sashimi Qualität mit Sesamkruste und Ingwerjus auf Quitten-Lauch-Gemüse an getrüffeltem Süßkartoffel und Erbsenmousselin	24,90
Seeteufel-Filetsteak, in Rosmarin-Olivenöl gebraten, auf grünem Spargel mit Wintertrüffel an Pinienkern-Kartoffel-Röstinie und Safranschaum	28,90
Halber Hummer mit Jakobsmuscheln, Black Tiger Gamba und Doraden royal Filet auf Trüffel-Pasta, feine Kräutersalate und Basilikumpesto	29,50
Ganze Nordsee-Seezunge 600g mit Zitronen-Kapernbutter, Biokartoffeln, Blattsalat in Zitronenrahm	38,00

Unsere Kartoffeln, heimisches Gemüse und Salate beziehen wir für Sie vom Bio Bauernhof Emmelndorf. Außerdem bieten wir Ihnen wechselnde Empfehlungen und Tafelgerichte, mit Tagesfängen vom Markt.

Kleine Süßigkeiten

Blutorangen Sorbet im Safran Apfelfond mit frischer Minze	3,90
Mousse au Chocolate von der Maracaibo Kakao Bohne auf Birnen-Vanille-Kompott	4,50
Passionsfruchtschnittchen mit Ananaschutney und unserem Kaffeerahmeis	9,50
Unsere Crème brûlée von Vanille, Limone und Orange, mit braunem Rohrzucker abgebrannt, und Passionsfruchtsorbet	9,50