

VORSPEISEN — SUPPEN

BOUILLABAISSE VON EDELFISCHEN UND KRUSTENTIEREN IM MUSCHEL-GEMÜSE-SUD MIT SAFRAN	6,90
UNSERE WEISSE TOMATENSUPPE MIT GEBACKENEM SCAMPICROUSTILLON UND PESTO	6,90
CURRY-PAPAYA-ZITRONENGRAS-SUPPE MIT CHILI-GARNELEN-SPIESS	6,90
SECHS FRISCHE AUSTERN „IRISH DONEGAL“ NATUR	12,00
CARAMELLISIERTER JACOBSMUSCHELN VOM GRILL UND TATAR VOM GLÜCKSTÄDTER-MATJES MIT ROTE-BETE-SCHAUM	13,00
THUNA-TATAR UND RINDERFILET-TATAR MIT CREMIGER ENTENLEBER UND MANGO	14,00
UNSERE KRUSTENTIER-RAVIOLI IM FLUSSKREBSSUD MIT GRÜNEM SPARGEL UND JUNGEM LAUCH	11,50
KALBSFILET-SASHIMI AUF LINSEN-APFEL-SALAT, SÜSSSAUER MIT JACOBSMUSCHEL UND TERIYAKI-INGWER-JUS	13,50
CARPACCIO VOM HUSUMER RIND MIT ZITRONEN-TRÜFFEL-MARINADE UND LAUWARMEN STEINPILZSCHEIBEN	13,00
CARPACCIO VOM SEETEUFEL UND WILDLACHS MIT HALBEM HUMMERSCHWANZ UND SAUTIERTEN KIRSCHTOMATEN MIT GELBEM FRISÉE	14,00
KLEINER VORSPEISENSALAT IN WEISSEM BALSAMICO-DRESSING	6,00
UNSERE LEUCHTTURM-VORSPEISENARIATIONEN-PLATTE (AB ZWEI PERSONEN)	PRO PERSON 15,00

UNSER MENÜ-KLASSIKER

ÜBERRASCHUNGSMENÜ „SEAFOOD DE LUXE“ INKLUSIVE CHAMPAGNERAPERITIF	3 GANG 39,00 4 GANG 49,00 5 GANG 59,00
--	--

FLEISCH

SURF UND TURF VOM HOLSTEINER OCHSENFILET UND EINEM HALBEN KANADISCHEN HUMMER MIT BASILIKUMGNOCCHI UND ANTIPASTIGEMÜSE-TÖRTCHEN	29,00
BIOWEIDE-KALBSKOTELETT GEBRATEN AUF PORREE LA CREMA, JUS NATURELLE UND KARTOFFELPÜREE GETRÜFFELT	25,00
MECKLENBURGER REHRÜCKEN ZARTROSA AUF RAHMWIRSING, MIT KARTOFFELBAUMKUCHEN, GLACIERTEN APFELSPALTEN	26,00
„CHATEAUBRIAND“ – RINDERFILETMITTELSTÜCK (AB ZWEI PERSONEN) AM TISCH TRANCHIERT, MIT VIELEN GEMÜSEN, VERSCHIEDENEN KARTOFFELN, SAUCE BÉARNAISE, SAUCE BORDEAUX	PRO PERSON 29,00

UNSERE KARTOFFELN, HEIMISCHEN GEMÜSE UND SALATE BEZIEHEN WIR FÜR SIE VOM BIO-BAUERNHOF EMMELNDORF.

FISCH UND MEERESFRÜCHTE

SPAGHETTINI MIT SCAMPI, LAUCH, CHILI, KOKOS UND KNOBLAUCH	14,50
ZWEI SEEZUNGENFILETS UND ZWEI JACOBSMUSCHELN VOM GRILL AUF DICKE-BOHNEN-MORCHEL-KREBSGEMÜSE, FRISCHES ERBSENPÜREE	25,00
3 GEBRATENE JACOBSMUSCHELN AUF ZARTER KALBSLEBER VOM GRILL, MIT LIMONEN-HONIG-SAUCE, GEBRATENER SPINAT, KARTOFFEL-TRÜFFEL-PÜREE	22,00
MECKLENBURGER ZANDERFILET MIT PESTO, BALSAMICO-LINSEN, ROSMARINKARTOFFELN	21,00
EDELFISCH-ZITRONENGRAS-SPIESS AUS DEM OFEN AUF GEBRATENEM BLATTPINAT, MIT SENFKÖRNERSAUCE UND SCHLOSSKARTOFFELN	19,00
LOUP-DE-MER-FILET, WILDFANG BRETAGNE, GEGRILLT AUF WILDLACHS-SASHIMI, PFIFFERLINGEN, KARTOFFELFRÜHLINGSRÖLLCHEN UND HONIG-LIMONEN-SAUCE	24,00
GANZE NORDSEE-SEEZUNGE 600 g AUS DER PFANNE, MIT ZITRONENBUTTER, KARTOFFELN UND KOPFSALAT IN SAHNEDRESSING	29,00
RIESENGARNELEN GEGRILLT MIT UNSEREM GEBEIZTEN LIMONEN-DILL-GRAVEDLACHS UND GRÜNEM SPARGEL AUF KROSSEN KARTOFFELRÖSTI UND BASILIKUM-MAYONNAISE	22,00
GANZE NORDSEESCHOLLE MIT GERÖSTETEM PANCETTASPECK, KRABBen UND GURKENSALAT, SCHLOSSKARTOFFELN	19,50
WILDLACHS SCHOTTISCH ÜBERBACKEN, AUF GRÜNEM SPARGEL, PESTO, PARMESAN-STEINPILZ-RISOTTO	21,50
STEINBUTT MIT GEBACKENEN SCAMPIFRÜHLINGSRÖLLCHEN AUF GESCHMOLZENEN GEWÜRZ-KIRSCHTOMATEN, RUCOLARISOTTO	24,00
THUNFISCH-STEAKSCHEIBEN IN SESAMKRUSTE, „RARE“, AUF LAUCH-BANANEN-CHILI-GEMÜSE, FRISCHES ERBSENPÜREE UND SCAMPI-FRÜHLINGSRÖLLCHEN	23,50
SEETEUFEL UND HUMMER AUF PFIFFERLINGEN UND SPINAT, MIT KRUSTENTIER-RAVIOLI UND HUMMERSCHAUM	27,00
FISCH- UND MEERESFRÜCHTEPLATTE (AB ZWEI PERSONEN) VERSCHIEDENE FISCHFILETS VOM GRILL MIT CRAB LEG, BÄRENKREBS, SCAMPI, CALAMARETTI, JACOBSMUSCHEL UND KRABBen, PULPO, AUSTERN, MIT BEILAGEN UND SAUCEN	PRO PERSON 32,00

DESSERTS

GRIESS-FLAMMERIE MIT UNSEREM WALDMEISTER-RAHM-EIS UND ERDBEERSALAT MIT MASCARPONE	9,00
KALTE WILDBLAUBEERSUPPE MIT WARMEM QUARKKNÖDEL UND ERDNUSS-CARAMEL-EIS	9,00
UNSERE CRÈME BRULÉE VON VANILLE, ORANGE UND LIMONE. MIT ROHRZUCKER GEBRANNT, ANANASSORBET	9,00