



### Vorspeisen

*marinierter Büffelmozzarella  
an Tomaten Rucolasalat mit Pesto* 9,50 €

*Carpaccio von zitrusgebeizter Lachsforelle  
an Friséesalat mit Sprossen, Rosa Pfeffervinaigrette  
und Zitronen Creme fraiche* 12,50 €

*gebratene Entenleber an Feldsalat  
mit sautierten Kräuterseitlingen und Himbeervinaigrette* 13,50 €

### Suppe

*Getrüffelte Sellerisamtuppe  
mit Babyspinat und pochiertem Eigelb* 8,50 €

*Rucola Kartoffelsuppe  
mit sautierten Nordseekrabben* 9,50 €



### Salat

*Marktfrische Blattsalate mit Croutons, Sprossen und gerösteten Kernen  
mit Walnussvinaigrette oder Joghurtsendressing*

*Kleiner Salat* 7,50 €  
*Großer Salat* 9,50 €

*Wahlweise dazu:*

<i>Marinierter Feta und Oliven</i>	4,50 €
<i>Gebratene Hähnchenbrust und Pilze</i>	5,50 €
<i>sautierte Riesengarnelen pro Garnele</i>	2,50 €

### Pasta

*Hausgemachte Bandnudeln mit Wildbolongnaise,  
sautierten Waldpilzen und mariniertem Rucola* 13,50 €

*Tortellini  
mit getrüffelter Pinienkernfüllung  
Blattspinat und gehobeltem Parmesan* 15,50 €

*Hausgemachte Sepianudeln in Pesto  
mit sautierten Riesengarnelen und Jakobsmuscheln* 19,50 €

### Vegetarisch

*Tofu und Gemüse der Saison  
in roter Kokosnuss Currysauce und Duftreis* 12,50 €

*Gebackener Feta  
in Ei Parmesanhülle  
auf Ratatouille und Kartoffel Pestopüree* 16,00 €



### Fisch

*Kross gebratene Stinte  
an Kartoffelgurkensalat und Kräuterbutter* 18,50 €

*Gegrillter Heilbutt an geräuchertem Pastinakenpüree  
Sautiertem grünen Spargel, meaux Senfsauce und Schupfnudeln* 22,50 €

*Kross gebratener Skrei  
mit gebackenen Fischpralinen auf Kürbispüree mit Teriyakisauce  
geblättert Rosenkohl und Topinamburpüree* 24,00€

### Fleisch

*Gegrilltes Rumpsteak von der Deutschen Feerse  
an sautierten Waldpilzen und Rosmarinkartoffeln* 21,50 €

*Kotelett vom Iberischen Eichelschwein  
mit Morchelrahmsauce auf glasiertem Spitzkohl  
sautierten Kräuterseitlingen und getrüffeltem Kartoffelpüree* 23,50 €

*Dreierlei vom Irischen Salzwiesenschwein  
Geschmorte Haxe mit Picandou im Strudelblatt  
Carrée im Pistazienmantel und Rückenstück in Pancetta  
mit karamelisiertem Fenchel, Tomatenzungen auf Auberginenschutney  
Kartoffelpestopüree* 24,50 €

*Surf´n´Turf  
Rosa gebratenes Kalbsfilet und sautierter Hummer  
mit Madeirajus auf zweierlei Püree von Erbsen und Pastinaken  
mit glasierten Kaiserschoten und Erbsen, Schupfnudeln* 26,50 €



### Frisch vom Grill

Gegrilltes prime Rip  
pikant mariniert mit Barbecuesauce an coleslaw Salat  
und Süßkartoffelpommes 16,50 €

''Burger Spezial''  
feinstes Irisches Rindfleisch im Polentabrötchen mit Mojosaucе  
Knusprigem Pancetta , Tomate , Gurke, Salat und Taleggio überbacken  
dazu Pommes 17,50 €

''Burger Surf'n Turf''  
Gegrillter Rinderpattie und sautierte Garnelen in Briochebrötchen  
mit Trüffelmayonnaise  
Babyspinat und gebackenen violetten Kartoffeln 19,50€

### Käse und Brotzeit

gebackener Ziegenkäse auf Trüffelhonig mit schwarzen Walnüssen<sup>3,7</sup> 8,50 €

Auswahl von Französischem Rohmilchkäse  
mit Trauben, Feigen , Walnüssen und Fruchtsenf  
dazu Baguette und Butter 12,50 €

Italienische Brotzeit  
Italienische Wurst und Käsespezialitäten mit Rucola,  
getrockneten Tomaten, Oliven,  
dazu Baguette und Meersalzbutter 14,50 €



### Dessert und Eis

<i>Auswahl vom Altländer Apfel Creme, Kompott und Sorbet</i>	7,00 €
<i>Variation vom Honig Popcorn, Creme, Eis und hausgemachte Wabe</i>	8,50 €
<i>Eis und heiß Vanilleeis mit heißen Kirschen und Sahne garniert</i>	7,50 €
<i>Schokotraum Schokoladeneis und Stracciatellaeis mit Schokoladensauce und Schokospitter, mit Sahne garniert</i>	8,50 €
<i>Nussknacker Maple Walnuteis, Haselnusseis und Vanilleeis mit karamellisierten Haselnüssen, Pistazien und Eierlikör garniert mit Sahne</i>	10,50 €