



DAS

WASSERSLEBEN

GENUSS AUF NORDISCH

Vorspeisen und Salate

€

Carpaccio vom Husumer Rind
Parmesan • Rucola

14,00

Dreierlei vom Thunfisch

17,00

Wildkräutersalat

12,00

Suppen

Pffifferling-Rahm-Suppe
Speck • Kräuter

7,00

Gurkenkaltschale
Hausgebeizter Lachs

8,00

Suppe von Bundmöhren
mit eingelegtem Ingwer

8,00

Grüne Küche

Pffifferlings Gnocchi
Kräuternage • gebackene Tomaten

16,00

Sofern Sie von Allergien betroffen sind, wenden Sie sich bitte an unser Personal, wir geben Ihnen gerne mündlich Auskunft



DAS

WASSERSLEBEN

GENUSS AUF NORDISCH

Fischgerichte

€

Zander auf der Haut gebraten

Fenchel • Frühlingserbsen • Erbsenschaum • Drillinge

24,00

Pochierter Heilbutt

Strandkräuter • Pfifferlinge • Nordseekrabben • Ei

31,00

Nordsee Kabeljau

Limonen Schaum • Babybrokkoli • Kräuter Risotto

27,00

Fleischgerichte

Holsteiner Maispouladenbrust

Junge Bundkarotten • Kartoffelragout

25,00

Husumer Rumpsteak

junges Wurzelgemüse • Kartoffelgratin

27,00

Zweierlei vom Husumer Rind

Waldpilze • Tete de Moine • Brunnenkresse

31,00

Desserts

Creme Caramel

Himbeeren • Thymian

9,00

Marinierte Erdbeeren

Mit Texturen von Joghurt

10,00

Backenholzer-Käseauswahl

Feigensenf

9,50

Sofern Sie von Allergien betroffen sind, wenden Sie sich bitte an unser Personal, wir geben Ihnen gerne mündlich Auskunft

Haus - Menü

„**A**ndalö-splish“ (Sanddornlikör mit Prosecco)



Heirloom Tomaten Salat • schwarze Oliven Tapenade • Feta von Lesbos



Rinderfilet • Rotweinjus • Gartengemüse • Kartoffelgratin



Weiße Schokoladen Panna Cotta • Holunder • Zitrone

pro Person € 59,00

- 5-Gang Tastingmenu -

ab 2 Personen € 72,00 pro Person

Weinempfehlung

2013er Chianti Classico Riserva 0,75 l € 51,00

Villa Antinori – denominazione di origine controllata e garantita - Italien

Sofern Sie von Allergien betroffen sind, wenden Sie sich bitte an unser Personal, wir geben Ihnen gerne mündlich Auskunft