



# WASSERSLEBEN

## VIER

### VORSPEISEN / SALATE

#### BLATTSALAT

Pekannuss • Birne • Balsam

8,00€

#### ZIEGENKÄSE

Kräutersalat • Jordan Olivenöl • Mandeln

10,00€

#### Carpaccio vom STÖR

Kaviar • junger Salat • Zweierlei Mandarine

13,00€

#### FOIE GRAS

Gebatene Gänseleber • Fenchel • karamellierte Ananas

14,00€

### SUPPEN

#### ROTE-BETE-Süppchen

Matjes • Croûtons

8,00€

#### Essenz von der OFENKARTOFFEL

Geschmorte Hochrippe

9,00€

#### KRABBENSUPPE

Krabben • Portwein

9,00€

ALLERGENE WIRKSTOFFE:

Auf Wunsch erhalten Sie von uns eine Speisekarte mit gekennzeichneten Allergenen.



# WASSERSLEBEN

## VIER

### FISCHGERICHTE

#### Gebratener STEINKÖHLER

roter Quinoa • knuspriger Wirsing • Meersalzkartoffeln

25,00€

#### Halbgesalzener KNURRHAHN

gedünstet • Fenchel • Tapenade

25,00€

### FLEISCHGERICHTE

#### LAMMRÜCKEN

Süßholz-Jus • Bohnen • Mangold • Drillinge

30,00€

#### TOURNEDOS ROSSINI

Zweierlei Filet vom Rind • Gänseleber • Sellerie • Kartoffelgratin

32,00€

### GRÜNE KÜCHE

#### WALDPILZ-Risotto

grüne Kräuter • Tête de Moine

17,00€

#### TRÜFFEL Gnocchi

Perrigo-Rahm • roter Mangold

19,00€

ALLERGENE WIRKSTOFFE:

Auf Wunsch erhalten Sie von uns eine Speisekarte mit gekennzeichneten Allergenen.



# WASSERSLEBEN

## VIER

### GRILLKARTE

LACHSSTEAK Norwegen	200g	24,00€
Husumer RUMPSTEAK	220g	28,00€
FILET Steak Dry-Aged Husum	180g	35,00€
Spanisches RIB-EYE Steak	220g	36,00€

Stellen Sie sich Ihr Steak-Gericht selbst zusammen. Zu jedem Steak servieren wir Ihnen Ihre Wunsch-Sättigungsbeilage, eine grüne Beilage sowie eine Sauce nach Wahl.

Jede weitere Beilage wird mit € 3,50 berechnet, jede weitere Sauce mit € 1,00.

Sättigungsbeilagen	Grünes	Saucen / Dips
Pommes Frites	Gemischter Salat	Trüffelmayonnaise
Kratoffelgratin	Tomatensalat	Rotweinjus
Gebackene Drillinge	Gurkensalat	Tomatensugo
Meersalzkartoffeln	Gemischtes Gemüse	Kräuterbutter

ALLERGENE WIRKSTOFFE:

Auf Wunsch erhalten Sie von uns eine Speisekarte mit gekennzeichneten Allergenen.