

Mittagsmenü

Vorspeise

Backenholzer Frisian Blaukäse • Mandeln • grüne Bohnen

oder

Suppe

Pfifferling Rahm Suppe • Speck • Kräuter

Hauptgang

Langsam gebratene Maispoulardenbrust • Gurke • Salzkartoffeln

▪

Zander • Erbseneintopf • Parmesan

▪

Pfifferlings Gnocchi • Kräuternage • gebackene Tomaten

Dessert

Kleine Auswahl vom Holsteiner Käse

▪

Eingeweckte Aprikosen • Pistazien Meringue • Joghurt Sorbet

▪

Weißer Schokoladen Panna Cotta • Holunder • Zitrone

2-Gänge **pro Person € 25,50**

3-Gänge **pro Person € 29,50**

Rotwein des Monats

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*

Mittags Empfehlungen €

Vorspeisen

Salat vom dreierlei Thunfisch 17,00

Carpaccio vom Husumer Rind • Parmesan • Rucola 14,00

Wildkräutersalat • eingelegtem Ingwer • Beeren • Orangen 12,00

Suppen

Bundmöhrensuppe • eingelegter Ingwer 8,00

Gurkenkaltschale • Hausgebeizter Lachs 8,00

Hauptgerichte

Kalbsleber • Zwiebel • Apfel 23,00

Husumer Rumpsteak • geschmortes Wurzelgemüse •
Kartoffelgratin 25,00

Kabeljau • Fenchel • Limettenschaum • Salzkartoffeln 23,00

Pochierter Lachs • Dijon-Senfsauce • Blattspinat • Salzkartoffeln 22,00

Desserts

Créme Caramel • Himbeer • Thymian 9,00

Eingeweckte Aprikosen • Pistazien Meringue • Joghurt Sorbet 8,00

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