

# MENÜVORSCHLÄGE

## Menü 1

Aufgeschäumtes Blumenkohlsüppchen mit Katenschinkenstreifen

\*\*\*

Rinder- und Schweineschmorbraten,  
mit Waldpilzen, Erbsen und Möhren, grünen Bohnen,  
handgeriebenen Kartoffelklößen und Bratensauce

\*\*\*

Topfenpalatschinken mit eingemachten Blaubeeren

**Pro Person € 34,00**

## Menü 2

Karotten-Ingwersüppchen mit Scampi und Koriander

\*\*\*

Gebratenes Maishähnchen auf Spargelgemüse mit Kartoffelpüree

\*\*\*

Geeister Marillenknoedel auf Aprikosenragout mit Zimtsahne

**Pro Person € 36,00**

## Menü 3

Sellerierahmsuppe mit Räucheraal und Trüffeln

\*\*\*

Hausgemachte Rinderroulade gefüllt mit Speck, Zwiebel  
und Gurke, dazu grüne Bohnen und krosse Bratkartoffeln

\*\*\*

Lauwarmer Grießbrei mit Sauerkirschsuppe und Vanillesahne

**Pro Person € 36,00**

## Menü 4

Feldsalat mit gebratener Entenleber, glasierten Apfelspalten, Speck und Croutons

\*\*\*

Wildschweinbraten mit Backpflaumensauce, dazu Rosenkohl,  
Cassis-Kirschen, Apfelkompott und Mandelbällchen

\*\*\*

Karamellierte Vanillecreme mit Orangenragout und Sorbet

**Pro Person € 36,00**

## Menü 5

Taschenkrebssüppchen mit Basilikum und altem Portwein

\*\*\*\*

Gänsekeule „Hamburger Art“ in Rosinensauce auf Apfelrotkohl  
mit Selleriepüree, Kronsbeeren in Cassis und Kartoffelkloß

\*\*\*\*

Schokoladeneisknödel mit glasierten Kirschen  
und Zimtsahne

**Pro Person € 38,00**

## Menü 6

Aufgeschäumtes Sellerierahmsüppchen mit geräucherter Gänsebrust

\*\*\*

Glasierte Entenbrust auf Preiselbeerrotkohl mit Wacholderrahmsauce,  
Mandelbällchen und Waldzwerge

\*\*\*

Zwetschgenröster mit Walnußeis

**Pro Person € 40,00**

## Menü 7

Marinierter Wildlachs mit Senf-Dill-Sauce  
dazu Kartoffelpuffer

\*\*\*

Angeldorschfilet in Senfsauce auf Rahmspinat  
mit Petersilienkartoffeln

\*\*\*

Waldbeerenparfait auf Vanilleschaum

**Pro Person € 40,00**

## Menü 8

Lachstatar mit Kresse, Avocado und Ingwer

\*\*\*

Wiener Tafelspitz mit Apfelkren, Schnittlauchsauce,  
Rahmspinat und Kartoffelrösti

\*\*\*

Cremè Brûlée mit Aprikosenragout und Sorbet

**Pro Person € 42,00**

## **Menü 9**

Klare Steinpilzessenz mit Ravioli

\*\*\*

Krosse Vierländer Ente auf Rotkohl, mit Selleriepüree, Rosenkohl in Speck  
und Kartoffelklößen dazu Bratenjus

\*\*\*

Gebratener Marzipanstollen mit Mandarinenkompott und Vanillesauce

**Pro Person € 48,00**

## **Menü 10**

(Saisonal)

Lachs Roll (Sushi)

(Tempura Garnele, Avocado, Gurke, Frischkäse, Lauch, Lachs Topping)

\*\*\*

Frischer Stangenspargel mit Holsteiner Katenschinken  
dazu zerlassene Butter, Sauce Hollandaise und Heidekartoffeln (April-Juni)

\*\*\*

Frische Erdbeeren mit Vanillesauce und süßem  
Schlagrahm

**Pro Person € 48,00**

## **Menü 11**

(Saisonal)

Spicy Tunatatar mit Kresse, Ingwer und Avocado

\*\*\*

Aufgeschlagenes Spargelsüppchen mit Hummer und Trüffel

\*\*\*

Holsteiner Maibockrücken auf glasierten Kirschen mit Spitzkohl,  
Schupfnudeln und Wacholderrahmsauce

\*\*\*

Gratiniertes Schokoladenparfait auf Cassis-Kirschen

**Pro Person € 58,00**

## **Menü 12**

Maronensamtsüppchen mit schwarzem Trüffel

\*\*\*

Krosse Holsteiner Hafermastgans mit Rotkohl, Selleriepüree, Rosenkohl in Speck,  
Kronsbeeren in Cassis, gefüllter Bratapfel und handgeriebenen Kartoffelkloß

\*\*\*

Gratiniertes Lebkuchenparfait auf Portweinschaum

**Pro Person € 65,00**

### **Menü 13**

Marinierter Wildlachs mit heißem Sesamöl und Ingwer

\*\*\*

Tafelspitzbrühe mit Eierstich und Gemüsejulienne

\*\*\*

Husumer Weideochsenfilet mit getrüffeltem Spitzkohl,  
Kartoffelgratin und Thymianjus

\*\*\*

Warme Birnentarte mit Schlagsahne und Rahmeis

**Pro Person € 66,00**

### **Menü 14**

Aufgeschäumtes Hummersüppchen mit Basilikum

\*\*\*\*

Holsteiner Rehrücken am Tisch tranchiert  
mit Wachholderrahmsauce, Cassis-Kirschen, Rotkohl und Selleriepüree,  
Rosenkohl in Speck und hausgemachte Kartoffelknödel

\*\*\*\*

Lauwarmer Schokoladenkuchen mit  
Sauerkirschen und Schlagrahm

**Pro Person € 69,00**

### **Menü 15**

„Winter Roll“

Warmes Sushi mit gebackener Ente, Avocado und Erdnussauce

Süppchen vom Muskatkürbis mit Flusskrebsschwänzen und Kernöl

\*\*\*

Filet vom Husumer Mastochsen auf Vichy-Möhren mit Kartoffelauflauf  
und Thymianjus

\*\*\*

Lauwarmer Birnentarte mit Vanillesauce und Walnußeis

**Pro Person € 69,00**

## **Menü 16**

Lachstatar mit Senf-Dillsauce und Kartoffelpuffer

\*\*\*

Aufgeschäumtes Steckrübensüppchen mit Krabben und Croutons

\*\*\*

Kross gebratener Zander auf Weinkraut mit Kürbis und Schnittlauchsauce

\*\*\*

Tranchen vom Rothirschrücken mit jungem Spitzkohl, Mandelbällchen und Wachholderrahmsauce

\*\*\*

Wiener Apfelstrudel mit Vanillesauce und Rahmeis

**Pro Person € 79,00**

## **Menü 17**

Knackiger Ruccolasalat mit Tomaten, Pinienkernen und Parmesan

\*\*\*

Frikassee vom Hummer auf Kartoffelpüree  
mit schwarzen Trüffel

\*\*\*

Holsteiner Lammrücken unter der Kräuterkruste mit Schneidebohnen und Rosmarinkartoffeln

\*\*\*

Gratiniertes „weißes Schokoladenparfait“ auf  
Rhabarbersauce

**Pro Person € 85,00**

## **Menü 18**

Ostseeräucheraalfilet mit Rührei auf geröstetem Vollkornbrot

\*\*\*

Aufgeschäumte Hummersuppe mit Basilikum  
und Portwein

\*\*\*

Nordseesteinbutt gekocht, mit Sahnemeerrettich, zerlassene  
Butter und Petersilienkartoffeln

\*\*\*

Waldbeeren in Champagnergelee mit Sauerrahmeis

**Pro Person € 89,00**