
KLEINIGKEITEN

Backendl Pralinen Zitronen Mayonnaise	Trio	7
Kartoffel Käse Waffeln Schmand Saiblings Kaviar		8
Jahrgangs Sardinen Körnerbrot	Dose	12
Caspian Caviar Imperial Schmand Brioche	30g Dose	60
Empfehlung: als Upgrade zum Gericht	10g Nocke	20

GEHT IMMER

Austern - garniert oder naturelle	Trio	19
Lachs Mehlputt - gebeizt & als Rilletes Remoulade gepickelte Gurke		18
Fish & Chips Kabeljau Remoulade Pommes Frites		18
Dänische Miesmuscheln Weißwein Fumé Petersilie Brot		22
Rinder Tatar - handgeschnitten Schnittlauch Brot		22
Empfehlung: Kaviar Upgrade	10g	+ 20
Käse Auswahl Dörrobst Chutney karamellierte Haselnüsse Brot		15

VERSUCHUNG

Hausgemachtes Eis oder Sorbet		5
Süßkram des Tages		13

Für vegetarische Auswahl gerne nachfragen

SONNTAGS SCHMAUS

Wir empfehlen unser abgestimmtes Menü:
Carte Blanche als Überraschung & optional vegetarisch

Brot | Vorspeise | Hauptgang | Nachspeise

55

Wein & Bar Begleitung

35

KLASSIKER & SPEZIALITÄTEN

Trüffel Risotto gehobelte Champignons Röstzwiebeln Trüffelkäse	28
Zucchini Blüten - gefüllt & gebacken Linse	22
Regenbogenforelle - als 'Butterfly Cut' ohne Gräten & im Ganzen gebraten	22
Kikok Keule - getrüffelt	25
Entrecôte von Rotbunter Färs e aus Schleswig Holstein	250g 32

dazu unsere Beilagen Auswahl

Gemüse

Dill Gurken Salat | Buschbohnen vom Haidehof | gebratene Pilze
Spitzkohl mit fermentierten Blaubeeren | Bunter Haidehof Mangold mit Pfirsich

Comfort Food

Nussbutter Kartoffeln | Pommes Frites

Soßen

Pfirsich Hollandaise | Chimichurri | Kapern Salzmandarinen Butter | Kalbsjus

je 5