



ABENDKARTE

Vorspeisen

Gemischter Blattsalat mit Kirschtomaten, Pinienkernen und Haus-Dressing	8,90 €
Bruschetta mit Serrano Schinken oder Lachs, Tomate, Pesto und Parmesan	10,90 €
Mit Ziegenkäse gratinierte Apfelscheiben auf Kräuter-Salat und Macadamia Nüssen	14,90 €
Feldsalat auf gebratenem Sesam-Kürbis, Riesengarnelen und Granatapfel	15,90 €
Carpaccio vom Rind alla „Cipriani“, gebackene Kapern, Grana Padano und Kale-Blätter	16,90 €

Suppen

Suppe des Tages	7,90 €
Weißer Tomatencreme-Suppe mit Rucola-Nocken und Concassée	8,90 €
Erbsen-Minz Crème mit einem Hauch von Chili Öl und „Büsumer“ Krabben	12,90 €

Aus Fluss und Meer

Elb-Zander auf Meerrettich-Schaum mit Rote Bete-Kartoffelpüree und Speck-Birne ⁷⁾	24,90 €
Norwegischer Bio-Lachs mit Mangold-Kichererbsen Gemüse, Karottenmus und Pesto	25,90 €
Gegrilltes St. Pierre Filet an geschmortem Chicorée, Macaire-Kartoffel und Krustentierschaum	26,90 €
Fang des Tages aus nachhaltiger Fischerei	Tagespreis

Fleisch

Medaillons vom Apfelschwein unter einer Ziegenkäsekruste an lila Kartoffelpüree, Romanesco und Preiselbeer-Sauce	24,90 €
Rosa Kalbsrücken mit Spitzkohl in Rahm, hausgemachten Trüffelkrapfen und Pfeffersauce	26,90 €
„Grain Fed“ Rumpsteak mit Sauce Béarnaise, Speckbohnen ⁷⁾ , Grill-Tomate und Röstkartoffeln	200g 33,90 €

Vegetarisch

Tagliatelle mit Trüffel-Sahnesauce und Blattspinat	19,90 €
Hokkaido Kürbis-Risotto mit geschmolzenen Tomaten, grünem Spargel und gebackenem Rucola	19,90 €

Dessert

Zitronengras Crème brûlée	8,90 €
Heiße Himbeeren mit Vanille Eis	9,90 €
Im Weckglas gebackener Orangenkuchen mit Baileys-Mousse und Orangenragout	10,90 €

Wir kochen für Sie ohne Geschmacksverstärker und Zusatzstoffe. Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Service Mitarbeiter/innen! ⁷⁾ E249/252 Stand 4.März 2020