



## ABENDKARTE

### Vorspeisen

Gemischter Blattsalat mit Kirschtomaten, Pinienkernen und Haus-Dressing	8,90 €
Bruschetta mit Serrano Schinken <sup>7</sup> oder Lachs, Tomate, Pesto und Parmesan	10,90 €
Mit Honig gratinierter Ziegenkäse auf grünem Spargel und getrockneten Tomaten	13,90 €
Lachstartar auf Rote Bete Carpaccio mit Meerrettich-Creme, und herbstlichem Kräutersalat	15,90 €
Carpaccio vom Rinderfilet auf Avocado-Koriander Spiegel, Rauke und Parmesan	16,90 €

### Suppen

Suppe des Tages	7,90 €
Kürbis-Ingwer Creme mit Kernöl und Croutons	8,90 €
Helgoländer Hummersuppe	15,90 €

### Aus Fluss und Meer

Elbzanderfilet mit Safransauce, Blattspinat und Röst-Kartoffeln	24,90 €
Gegrilltes Steinbeißer Filet mit Meersalz-Dillkartoffeln und Trauben-Rahmkraut	26,90 €
Nordsee Kabeljau auf Lavendelschaum, Erbsen-Püree und kandierte Schwarzwurzeln	26,90 €

Fang des Tages aus nachhaltiger Fischerei Tagespreis

### Fleisch

Medaillons vom Apfelschwein in Schwarzbier-Sauce auf gebratenem Spitz-Kohl und gerösteten Kartoffelwürfeln	25,90 €
Kalbsmedaillon im Parma-Schinken <sup>7</sup> Mantel auf Artischockengemüse und römischen Nocken	26,90 €
Rumpsteak klassisch vom Irischen Weiderind mit Sauce Béarnaise, Speckbohnen <sup>7</sup> , Grill-Tomate und Röstkartoffeln	200g 29,90 € 300g 36,90 €

### Vegetarisch

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

### Dessert

Himbeer Tiramisu im Glas	8,90 €
Crème Brûlée von weißer Schokolade mit Aprikosen-Stachelbeer Chutney	10,90 €
Schokoladen-Soufflé mit Tonka-Bohnen Eis	11,90 €

*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! <sup>7</sup> E249/252*

Stand : 4. September 2019