

Vorweg

EUR

Sauerteig Brot

gesalzene Fassbutter | Kräuterquark

3.50

Vorspeisen

Glückstädter Matjesfilet

Apfel-Salat | Buttermilch | Schnittlauchöl

17.00

Hausgebeizte Fjordforelle

Gurken-Dill Sud | cremige Avocado | Limette

18.50

Rindertatar von der Holsteiner Färse

Röstbrot | Kräuter Schmand | Kresse Salat

15.50

Römersalat

Petersilien-Vinaigrette | Knusprige Kerne | gezupfter Ziegenkäse | grüne Erbsenkrapfen

18.50

Büffelmozzarella

Melonen Salat | bunte Tomaten | natives Olivenöl | Basilikum | Pinienkerne

17.50

Suppe

Nordsee Bouillabaisse

gegrillte Fischfilets | Röstbrot | Sauce Rouille

16.50

Blumenkohl Curry Suppe

Cous Cous | Fetakäse

8.50

Alle Preise sind inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer
Eine zusätzlich mit Allergenen gekennzeichnete Karte reichen wie Ihnen gern auf Wunsch.
Nach Möglichkeit bereiten wir Ihnen gerne gluten- und laktosefreie Gerichte zu.
Unser Servicepersonal nimmt Ihre Bestellung gerne entgegen.

Hauptgerichte

EUR

Garnelen Pfanne

mit Pastis flambiert | Tomatenschlotze | Pimenton | gehobelter Fenchel | Brot

25.00

Hamburger Pannfisch

Pommery-Senf-Sauce | knusprige Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln | Gurkensalat

27.50

WT Fish & Chips

Sauce Tartar | Römersalat | Petersilien-Vinaigrette

22.00

Rücken von der Holsteiner Färs

Sauce Béarnaise | Frühlingzwiebeln | Pommes Frites

35.50

In Panko paniertes Kalbsschnitzel

Kräutersaitlinge mit Schmand | gebratener grüner Spargel | Spiegelei

28.50

Penne „Primavera“

Basilikum Pesto | Grüner Spargel | Erbsen | Kirschtomaten

19.50

Dessert

Zitronentarte

geflämmte Meringue | eingelegte Limette

8.50

Weißes Schokoladenmousse

Kirschragout

8.50

Aprikosen Crumble

Rosmarin Honig | Sauerrahmeis

9.60

Alle Preise sind inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer
Eine zusätzlich mit Allergenen gekennzeichnete Karte reichen wie Ihnen gern auf Wunsch.
Nach Möglichkeit bereiten wir Ihnen gerne gluten- und laktosefreie Gerichte zu.
Unser Servicepersonal nimmt Ihre Bestellung gerne entgegen.