

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 € 39,00

Menü 2

Karotten-Ingwersüppchen mit Scampi und Koriander

Gebratenes Maishähnchen auf Spargelgemüse mit Kartoffelpüree

Geeister Marillenknödel auf Aprikosenragout mit Zimtsahne

Pro Person € 39,00

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 € 40,00

Menü 4

Feldsalat mit gebratener Entenleber, glasierten Apfelspalten, Speck und Croutons

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

Karamellisierte Vanillecreme mit Orangenragout und Sorbet

Pro Person € 42,00

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 € 49,00

Menü 6

Aufgeschäumtes Sellerierahmsüppchen mit geräucherter Gänsebrust

Glasierte Entenbrust auf Preiselbeerrotkohl mit Wacholderrahmsauce,
Mandelbällchen und Waldzwerge

Zwetschgenröster mit Walnußeis

Pro Person € 49,00

Menü 7

Marinierter Wildlachs mit Senf-Dill-Sauce
dazu Kartoffelpuffer

Angeldorschfilet in Senfsauce auf Rahmspinat
mit Petersilienkartoffeln

Waldbeerenparfait auf Vanilleschaum

Pro Person € 49,00

Menü 8

Lachstatar mit Kresse, Avocado und Ingwer

Wiener Tafelspitz mit Apfelkren, Schnittlauchsauce,
Rahmspinat und Kartoffelrösti

Cremè Brûlée mit Aprikosenragout und Sorbet

Pro Person € 49,00

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 € 55,00

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 € 52,00

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 € 69,00

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 € 79,00

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 € 79,00

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 € 79,00

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 € 85,00

Menü 16

Lachstatar mit Senf-Dillsauce und Kartoffelpuffer

Aufgeschäumtes Steckerübensüppchen 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 € 95,00

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 € 99,00

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 € 99,00