

## STARTERS & SOUPS

---

<b>KÜRBISCREMESUPPE<sup>V</sup></b>	<b>9</b>
Kernöl / Kürbiskerne	
<hr/>	
<b>WALDPILZESSENZ<sup>V</sup></b>	<b>14</b>
Steinpilzravioli	
<hr/>	
<b>TATAR VOM ANISLACHS</b>	<b>17</b>
Mizuna Salat / Pumpernickel / Wasabi Mayonnaise / Cassis	
<hr/>	
<b>LAUWARMER KÄSE „WEISSES SCHAF“</b>	<b>16</b>
von der Bio-Käserei Hof Backensholz / Frisée / Salbei / karamellierte Walnüsse	
<hr/>	

V = VEGGIE

# MAIN COURSE

---

**KABELJAUFILET** 32

wilder Brokkoli / Süßkartoffel-Püree

---

**ENTENBRUST** 29

rosa gebraten aus Schleswig-Holstein

Pflaumenwein-Teriyaki-Sauce / Spitzkohl / Basmatireis / Sesam

---

**HIRSCHRÜCKENSTEAK** 36

aus Schleswig-Holstein

Cranberrysauce / glasierter Rosenkohl / Haselnusspätzle

---

**ROTE BETE-RISOTTO<sup>V</sup>** 19

Taleggio

---

**KÜRBIS-RICOTTA-RAVIOLI<sup>V</sup>** 19

Rieslingsauce / Grana Padano

---

V = VEGGIE

## CLASSICS

---

**PANNFISCH** 29

Kabeljaufilet / Senfsauce / Babyspinat / Bratkartoffeln

---

**PLATTFISCH AUS DEM NIENDORFER HAFEN** JE NACH FANG 29

Nordseekrabben / Bratkartoffeln / gemischter Salat

---

**LACHSFILET** 26

frische Tagliatelle / Rieslingschaum / Babyspinat / Kirschtomaten / Grana Padano

---

**RINDERROULADE** 25

Rotkohl / Kartoffelstampf

---

**WIENER SCHNITZEL** 26

Kartoffel-Gurkensalat / Preiselbeeren

---

## SWEETS

---

CRÈME BRÛLÉE	9
Quittenragout	

---

DREIERLEI VON DER SCHOKOLADE	14
------------------------------	----

---

SPEKULATIUS PANNA COTTA	9
Rumfrüchte	

---

THE COZY SWEETS FÜR ZWEI	18
Dessert Variation	

---

KLEINE KÄSEAUWAHL FÜR ZWEI	19
von der Bio-Käserei Hof Backensholz / Feigensenf / Brot / Butter	

---

EIS	2,50
verschiedene Sorten	JE KUGEL

---