

STARTERS & SOUPS

APFEL-SELLERIE-CREMESUPPE 12
hausgeräucherte Entenbrust
auf Wunsch veggie

BURRATA^V 16
Feige / Rote Bete-Couscous / karamellisierte Walnüsse

THUNFISCH 17
Sesam / Ponzusauce / Wakame

VORSPEISENVARIAION 19
für 2 Personen pro Person

V = VEGGIE

MAIN COURSE

ENTENBRUST	29
rosa gebraten aus Schleswig-Holstein Pflaumenwein-Teriyaki-Sauce / Spitzkohl / Basmatireis / Sesam	
<hr/>	
RUMPSTEAK CA. 250G	36
vom Friesisch Rind Schmorzwiebeln / Jus / Kartoffelstampf	
<hr/>	
RICOTTA-SPINAT-RAVIOLI^V	19
Babyspinat / Kirschtomaten / Rahm / Grana Padano	
<hr/>	
FRISCHE TAGLIATELLE^V	19
Grünkohl / Zitronensauce / Grana Padano	
mit gebratenem Zanderfilet	+10

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 / Rieslingsauce / Babyspinat / Kirschtomaten / Grana Padano

GESCHMORTE RINDERBACKE 26

Zwetschgensauce / Spitzkohl / Kartoffelstampf

WIENER SCHNITZEL 26

Kartoffel-Gurkensalat / Preiselbeeren

* mit Speck und Zwiebeln, auf Wunsch auch ohne erhältlich

SWEETS

CRÈME BRÛLÉE VON DER TONKABOHNE	9
Pomelosalat / Granatapfel	
<hr/>	
GEBACKENES SCHOKOLADENMOUSSE	14
Maracujaeis / marinierte Beeren	
<hr/>	
THE COZY SWEETS FÜR ZWEI	18
Dessertvariation	
<hr/>	
KLEINE KÄSEAUSSWAHL FÜR ZWEI	19
von der Bio-Käserei Hof Backensholz / Feigensenf / Brot / Butter	
<hr/>	
EIS	2,50
verschiedene Sorten	JE KUGEL
<hr/>	