

## Vorspeisen

### Jahreszeitlicher Salat

mit Sprossen, Gurke, Tomate, Radieschen,  
Croutons und Kräuterdressing

5,50€

### Gratinierter Steimbcker Bio Ziegenkäse

mit Rosmarin-Honig, feinem Zupfsalat,  
Erdbeeren und Traubenvinaigrette

9,50€

### Land und Meer

Inspiration aus unserer Küche mit zwei Fisch-  
und zwei Fleisch- Komponenten

14,00€

### Carpaccio vom Pommernrind

mit Kapern, Parmesan, Pinienkernen und Wildkräutern

12,00€

### Carpaccio von Lachs und Zander

mit Limettenvinaigrette, zweierlei Kaviar,  
Süß-saurem Gemüse und Wildkräutern

12,00€

### Carpaccio von der bunten Bete

mit gerösteten Kernen, Himbeervinaigrette, Tete de Moine und Kresse

9,00€



## Suppen

Schaumsüppchen vom Heimischem Spargel\*  
mit zweierlei Einlage, Schnittlauch und Croutons  
6,00€

Klassische Festtagssuppe  
Klare Geflügelbrühe mit eigener Einlage, Markbällchen, Spargel,  
Eierstich, kleinem Gemüse und Fadennudeln  
6,00€

Schaumsüppchen von der Zuckererbse  
mit eigener Einlage und gebratenen Jakobsmuscheln  
8,00€

Fruchtige Curry Kokossuppe  
mit Geflügel-Zitronengras-Saté-Spieß  
7,00€



## Zwischengerichte

Handgemachter Krustenterravioli  
mit Hummersoße und mediterranem Minigemüse  
9,50€

Kalbsfleisch Ravioli  
mit gehobeltem Trüffel und Parmesanschaum  
9,50€

Duett von Wachtelbrust und Garnele  
mit Parmaschinken, Selleriepüree und Wildkräutern  
9,50€

Geschmortes Kalbsbäckchen  
auf getrüffelter Kartoffelmousseline  
9,50€

Cremiges Waldpilzrisotto  
mit gerösteten Pinienkernen und gebackenem Ziegenkäse  
7,50€



## Sorbets

Zitronen Sorbet  
Cassis Sorbet  
Limetten Sorbet  
Passionsfrucht Sorbet  
4,00€

Alle Sorbets werden mit Prosecco oder  
mit alkoholfreiem Prosecco aufgegossen

## Kinderessen

Kleines Schweineschnitzel  
mit Erbsen-Möhren-Gemüse und Pommes Frites  
5,50€

Spaghetti mit Parmesan  
wahlweise mit Tomaten- oder Bolognese-Soße  
4,50€

(Gilt für Kinder bis einschl. 12 Jahren)



## Hauptgänge

Suchen Sie sich bitte maximal zwei Hauptspeisen zur Wahl aus.

Filetsteak vom Pommernrind unter der Trüffelkeruste  
mit kräftiger Rosmarin Jus, Grillgemüse Bündchen  
und Kartoffel- Senfpüree  
26,00€

Gebrautes Filet vom Landschwein im Speckmantel  
mit Jus, Kräuter-Hollandaise, Gemüsebouquet  
und Kräuter-Pfannkuchen  
24,00€

Gefüllte Brust von der Maispoularde  
mit Thymiansoße, tomatisiertem Gemüse  
und handgemachten Gnocchi  
24,00€

Gebrautes Hirschrücken unter der Kräuterkeruste  
Wildjus, Selleriepüree, getrüffeltem Spitzkohl  
und zweierlei von der Kartoffel  
27,00€

Vegetarische Gemüselasagne  
Mit Pesto, Büffelmozzarella und Wildkräutern  
19,50€



*Auf der Haut gebratenes Zanderfilet  
mit Burgunderschaum, cremigem Gemüse-Risotto  
und Nordseekrabben  
26,00€*

*Lachsfilet unter der Kartoffel-Kräuterkruste  
mit gegrilltem grünem Spargel, Sauce Bénaise  
und Kartoffelkugeln  
24,00€*

*Filet vom Nordseesteinbutt  
mit Hummersoße, sautiertem Minigemüse, gebratenen Garnelen  
und fluffigen Kartoffel-Gnocchi  
28,00€*



## Saisonale Hauptgänge

### Spargel vom Hof Göllner \*

mit Hollandaise, Béarnaise, und Butterkartoffeln  
wahlweise:

Natur 16,50

Lachsfilet 24,50€

Rinderfiletsteak 27,50€

### Klassischer Grünkohl \*

mit Bremer Pinkel, Mettenden, Bauch, Kasseler und Bratkartoffeln

Tellergericht 14,50€

Soviel man mag 19,50€

### Brust von der Heidegans \*

mit kräftiger Soße, Johannisbeer-Rotkohl, Rosenkohlblättern,  
gefülltem Äpfelchen und Kartoffelklößen

28,00€



## Desserts

### Dessertvariation

kreativer Streifzug durch unsere Pâtisserie

11,00€

### Crème Brûlée

vanille Crème Brûlée mit Cassis-Eis und Beeren

8,00€

### Tiramisu

hausgemachtes Tiramisu mit weißem Schokoladeneis  
 und Früchten

10,00€

### Beeren/Vanille

Bremer Rote Grütze mit Vanilleeis

6,50€

### Käse Teller

variation vom Käsebrett mit Feigensenf und Nüssen

10,00€

Gerichte, die mit einem \* Stern markiert sind, sind auf deren Saison beschränkt und richten sich nach dem Wetter und Angebot.

Selbstverständlich stellen wir Ihnen auch ein individuelles Menü zusammen, sprechen Sie uns gerne an, wir beraten Sie gerne.

Sollten Sie Fragen zu Lebensmittelunverträglichkeiten haben, beraten wir Sie persönlich. Selbstverständlich ist eine Allergen-Kennzeichnungsliste jederzeit vor Ort einsehbar.

