

UNSERE VITALMENÜ-EMPFEHLUNG

Hausgebeizte Schirnauer Lachsforelle mit Meerrettich
dazu Bärlauchschmand und ein süß-saurer Gurken-Kartoffelsalat




Spargelcrèmesuppe



Confierter Kabeljau

mit Bärlauchsauce, gebratenem Spargel und Estragon-Kartoffelstamp
oder

Rosa gebratenes Hüftsteak von der Holsteiner Färs
mit geschmorten Pilzen und Röstkartoffeln
oder

Risotto mit grünem und weißem Spargel
dazu geschmorte Kirschtomaten und Bärlauch
 (Auf Wunsch bereiten wir Ihnen dieses Gericht vegan zu)



Bayerische Crème

Mit Erdbeeren und Grand Marnier

Preis pro Person 46,00

ZUM BEGINN DES TÖRNS:

VORSPEISEN

Hausgebeizte Schirnauer Lachsforelle mit Meerrettich dazu Bärlauchschmand und ein süß-saurer Gurken-Kartoffelsalat	13,50
Rinderfilettatar von der Holsteiner Färs mit Olivenölemulsion, Spiegelei, Röstzwiebeln und Salat	14,80
Warmer Spargelsalat mit gebratenen Rumpsteakstreifen	15,50

SUPPEN

Bärlauchsuppe mit Kräutercroûtons	7,80
Spargelcrèmesuppe mit Spargeleinlage	9,50

AKTUELL & FRISCH VOM MARKT

ZUM TÖRN

ES IST SPARGELZEIT

Holsteiner Stangenspargel vom Spargelhof Schäfer mit zerlassener Butter oder Sauce Hollandaise und Petersilienkartoffeln	23,90
... dazu Katenschinken vom Bauern Schramm	28,80
... dazu Lachssteak vom Grill	32,00
... dazu Schnitzel aus der Kalbsoberschale	32,00

VOR DEM DEICH (FISCH)

Confierter Kabeljau mit Bärlauchsauce, gebratenem Spargel und Estragon-Kartoffelstampf	22,90
Heilbutfilet vom Grill auf Erbsen und Radieschen dazu Bottarga-Zitronensauce und Basmatireis mit Karotten und Petersilie	23,80

HINTER DEM DEICH (FLEISCH)

Lammbraten und kurz gebratenes Nüsschen aus der Lammkeule aus Viöl mit saftigem Ratatouille und Rosmarinkartoffeln	23,90
Steak vom Holsteiner Färsenrücken mit geschmolzenen Tomaten und Friesisch Blue (Blauschimmelkäse) überbacken, dazu Röstkartoffeln	26,50

HINTER DEM DEICH (VEGETARISCH)

In grüner Kräuterkruste gebackenes Ziegenfetaschnitzel mit Bärlauch und Babyspinat, dazu Röstkartoffeln	18,50
Risotto mir grünem und weißem Spargel  Dazu geschmorte Kirschtomaten und Bärlauch (auf Wunsch bereiten wir Ihnen dieses Gericht vegan zu)	19,60

ZUM ENDE DES TÖRNS

DESSERTS

Topfenmousse mit Rhabarbergrütze und Basilikumreis	**9,50
Bayerische Crème mit Erdbeeren und Grand Marnier	**9,50

 Die mit dem grünen Blatt gekennzeichneten Gerichte sind rein pflanzlich und cholesterinfrei.

Halbe Portionen werden mit 75% des regulären Preises berechnet.

Mit ** markierte Gerichte sind leider nicht als halbe Portion verfügbar.