



WOCHENKARTE

Vital Menü

Tatar vom Thunfisch

mit Limetten, Avocado und Curryöl 13,80 €

oder

Mit Honig gebackene Ziegenfetaröllchen

auf Spargel-Erdbeersalat und Gartenkräutern 12,80 €

Brunnenkressecremesuppe

mit Büsumer Krabben 12,50 €

Rosa gebratener Kalbsrücken unter der Pinienkernkruste

auf gebratenem Spargel, Sauce Choron und Kartoffelgratin 34,80 €

oder

Seehecht vom Grill

mit glasierten Mairübchen, Karotten und Kartoffelstampf 26,80 €

oder

Tofuschnitzel in der Knusperpanade

auf jungem Blattspinat, geschmorter Paprika und Tomatenreis 22,80 €

Passionfruchtschnitte

mit frischen Erdbeeren und Schokoladeneis 12,80 €

als 4-Gänge Menü 63,80 €

als 4-Gänge vegetarisches Menü 55,80 €

VORSPEISE

Burrata Mozzarella

auf Spargelspitzen, Kirschtomaten, Gartenkräutern und Basilikumpesto

17.80 €

SUPPE

Frische Spargelsuppe

mit Spargeleinlage

12.80 €

HAUPTGANG

Gebratenes Steinbeißerfilet

mit Bärlauchpesto, gebackenen Karotten und Pilzrisotto

29.80 €

Störfilet vom Grill

auf Morchelrahm, grünem Spargel und Kartoffelschnee

36.00 €

Rosa gebratener Lammrücken aus Viöl

auf Auberginenpüree, pikanter Paprika und cremiger Polenta

37.80 €

Hausgemachte Tagliatelle

mit grünem und weißem Spargel, Kirschtomaten und einem saisonalen Salat

25.80 €

Holsteiner Stangenspargel vom Spargelhof Schäfer

mit zerlassener Butter oder Sauce Hollandaise, serviert mit neuen Kartoffeln

22.80 €

Holsteiner Stangenspargel vom Spargelhof Schäfer

dazu Katenschinken aus Viöl, serviert mit neuen Kartoffeln

28.80 €

Holsteiner Stangenspargel vom Spargelhof Schäfer

dazu Rader Lachsforellenfilet vom Grill, serviert mit neuen Kartoffeln

30.80 €

Holsteiner Stangenspargel vom Spargelhof Schäfer

dazu Schnitzel aus der Kalbsoberschale, serviert mit neuen Kartoffeln

32.80 €

DESSERT

Zitronengras Panna Cotta

mit Hafercrumble, Mango-Erdbeersalat und Erdbeersorbet

12.80 €