



# WOCHENKARTE

---

## Vital Menü

### Hausgemachter Hirschschenken

auf getrüffelter Linsenvinaigrette und Gartenkräutern 12,80 €

oder

### Lauwarmer Artischockenboden

mit Burrata, dazu Gartenkräutersalat und Tomatenvinaigrette 15,80 €

### Cremige Pilzrahmsuppe

mit Katenschinkenstreifen 9,80 €

### Seehechtfilet vom Grill

auf Schmorgurken, Dijonsenfsoße und Kartoffelstampf 28,80 €

oder

### Gesottener Kalbstafelspitz

mit jungem Gemüse, Meerrettich und Kartoffelaltern 28,80 €

oder

### Mit Blattspinat gefüllte Tomaten

auf cremiger Deichkäsepolenta und Gartenkräutersalat 22,80 €

### Cremige Mousse au Chocolat

mit Zwetschgenröster und Walnusseis 11,80 €

als 4-Gänge Menü 60,00 €

als 4-Gänge vegetarisches Menü 55,00 €

## VORSPEISE

### Auf der Haut gebratenes Zanderfilet

mit Aubergine und Balsamicojus

15.80 €

## SUPPE

### Karotten-Orangen-Suppe

mit geröstetem Anis und gebratener Jakobsmuschel

9.80 €

## HAUPTGANG

### Im Ganzen gebratener Wolfsbarsch

mit geschmolzenen Kirschtomaten, Rosmarinkartoffeln und einem saisonalen Salat

28.80 €

### Heilbuttfilet vom Grill

unter der Schalottenkruste, auf Staudensellerie-Kartoffelragout und Gartenkräutersalat

27.80 €

### Medaillons vom Kalbsrücken

mit Peperonata, Zucchini und Kartoffelkrapfen

29.80 €

### Sous-Vide gegartes Onglet

von der Holsteiner Färse mit grünen Bohnen und Kartoffelgratin

28.80 €

### Hausgemachte Muschelnudeln

mit Spinat und geschmolzenen Tomaten, in rahmiger Soße, dazu ein saisonaler Salat

21.80 €

## DESSERT

### Hausgemachte Topfen-Orangenmousse

mit marinierten Feigen und Salzkaramel-Ziegeneis

12.50 €