

# Gourmet- Menü

**Gebeizte Fjordforelle**  
*Limette / Ingwer / Erbse / schwarzer Sesam*  
Marinerede Ørred  
lime / ingefær / ærter / sort sesam

\*\*\*

**Weißer Tomatenschaumsuppe**  
*Pulpo / Basilikum / Concassée*  
Hvid tomatskumsuppe  
blæksprutte / basilikum / concassée

\*\*\*

**Offener Raviolo**  
*Junger Spinat / Ziegenfrischkäse / Sommertrüffel*  
Åben Raviolo  
spinat / gedefriskost / sommertrøffel

\*\*\*

**Confierter Kabeljau**  
*Fenchel / Fregola / Passepierre*  
Confiteret torsk  
fennikel / fregola / passepierre

\*\*\*

**Friedrichstädter Lammrücken**  
*Jus / Topinambur / grüner Spargel*  
Lammeryg af Frederiksstad  
jus / topinambur / grønne asparges

\*\*\*

**Kirsche / Banane / Erdnuss**  
Kirsebær / banan / jordnødder

\*\*\*

**Käse vom Backensholzer Hof**  
Ost fra Backensholz Gods

4-Gang-Menü € 69,00 p.P. / € 96,50 inkl. Weinbegleitung (je 0,1 l Wein pro Gang/Person)  
(Gebeizte Forelle, Raviolo, Lammrücken, Kirsche/Banane/Erdnuss)

5-Gang-Menü € 89,00 p.P. / € 124,00 inkl. Weinbegleitung (je 0,1 l Wein pro Gang/Person)  
(Gebeizte Forelle, weißer Tomatensuppe, Raviolo, Lammrücken, Kirsche/Banane/Erdnuss)

7-Gang-Menü € 115,00 p.P. / € 165,00 inkl. Weinbegleitung (je 0,1 l Wein p. Gang/Person)

# HeimatGenuss- Menü

*Hausgeräucherter Eideraal*  
*Kräuterrührei / Dinkelbrot / Radieschen*  
*Hjemmerøget Eiderål*  
*røræg med krydderurter / speltbrød / radiser*

\*\*\*

*Edelfischconsommé*  
*Tortellini / Gurke / Dill*  
*Ædelfiskconsommé*  
*tortellini / agurk / dild*

\*\*\*

*Gebackenes Pfifferlingsrisotto*  
*Tomatensugo / Burrata*  
*Bagt kantarelrisotto*  
*tomatsugo / burrata*

\*\*\*

*Seezungenröllchen*  
*Bete / Zuckerschoten / Meerrettich*  
*Ruller af søtunge / bede / sukkerærter / peberrod*

\*\*\*

*Duett vom Durocschwein*  
*Jus / gestovte Bohnen / Kartoffeln*  
*To slags af Durocsvin*  
*jus / stuede bøtter / kartofler*

\*\*\*

*Waldbeeren / Vanille*  
*Skovbær / vanille*

\*\*\*

*Käse vom Backensholzer Hof*  
*Ost fra Backensholz Gods*

4-Gang-Menü € 69,00 p.P. / € 96,50 inkl. Weinbegleitung (je 0,1 l Wein pro Gang/Person)  
(Eideraal, Pfifferlingsrisotto, Durocschwein, Waldbeeren/Vanille)

5-Gang-Menü € 89,00 p.P. / € 124,00 inkl. Weinbegleitung (je 0,1 l Wein pro Gang/Person)  
(Eideraal, Edelfischconsommé, Pfifferlingsrisotto, Durocschwein, Waldbeeren/Vanille)

7-Gang-Menü € 115,00 p.P. / € 165,00 inkl. Weinbegleitung (je 0,1 l Wein p. Gang/Person)

## Vorspeisen / Forretter

*Gebeizte Fjordforelle*  
*Limette / Ingwer / Erbse / schwarzer Sesam*  
*Marinerede Ørred*  
*lime / ingefær / ærter / sort sesam*  
€ 15,70

*Hausgeräucherter Eideraal*  
*Kräuterrührei / Dinkelbrot / Radieschen*  
*Hjemmerøget Eiderål*  
*røræg med krydderurter / speltbrød / radiser*  
€ 16,70

## Suppen / Supper

*Weißer Tomatenschaumsuppe*  
*Pulpo / Basilikum / Concassée*  
*Hvid tomatskumsuppe*  
*blæksprutte / basilikum / concassée*  
€ 9,50

*Edelfischconsommé*  
*Tortellini / Gurke / Dill*  
*Edelfiskconsommé*  
*tortellini / agurk / dild*  
€ 13,00

## Zwischengänge / Mellemretter

*Gebackenes Pfifferlingsrisotto*  
*Tomatensugo / Burrata*  
*Bagt kantarelrisotto*  
*tomatsugo / burrata*  
€ 14,50

*Offener Raviolo*  
*Junger Spinat / Ziegenfrischkäse / Sommertrüffel*  
*Äben Raviolo*  
*spinat / gedefriskost / sommertroffel*  
€ 16,50

## Fisch

### Fisk

*Confierter Kabeljau*  
*Fenchel / Fregola / Passepierre*  
*Confiteret torsk*  
*fennikel / fregola / passepierre*  
€ 28,50

*Seezungenröllchen*  
*Bete / Zuckerschoten / Meerrettich*  
*Ruller af søtunge / bede / sukkerærter / peberrod*  
€ 34,50

## Fleisch

### Kød

*Duett vom Durocschwein*  
*Jus / gestovte Bohnen / Kartoffeln*  
*To slags af Durocsvin*  
*jus / stuede bønner / kartofler*  
€ 32,0

*Friedrichstädter Lammrücken*  
*Jus / Topinambur / grüner Spargel*  
*Lammeryg af Frederiksstad*  
*jus / topinambur / grønne asparges*  
€ 36,00

# Klassische Küche

## Klassiske køkken

*Nordsee Scholle "Finkenwerder Art"*  
*Speckstippe / Zitrone / Petersilie / Kartoffeln / gezupfte Blattsalate*  
*Vesterhavs rødspætte "Finkenwerder Art"*  
*flæskesovs / citron / persille / kartofler / salat*

€ 20,90

\*\*\*

*Wiener Schnitzel vom Kalb*  
*Zitrone / Kapern / Sardelle / Kartoffel- Gurkensalat*  
*Wienerschnitzel*  
*citron / kapers / anchovis / kartofler- agurkesalat*

€ 24,80

\*\*\*

*Ganzer Hummer*  
*Krustentierrisotto / Spinatsalat / Nussbutter*  
*1 hel hummer*  
*skaldyrsrisotto / spinatsalat / nøddesmør*

€ 33,00

\*\*\*

*Chateaubriand für 2 Personen am Tisch tranchiert*  
*Jus / Sauce Hollandaise / buntes Gemüse / Kartoffelgratin*  
*Chateaubriand til 2 personer trancheret ved bordet*  
*jus / Sauce Hollandaise / grønsager / kartoffelgratin*

€ 36,00 pro Person / per person

*Zubereitungszeit: mindestens 40 Minuten*

Dessert  
Desserter

*Waldbeeren / Vanille*  
*Skovbær / vanille*  
€ 9,50

*Kirsche / Banane / Erdnuss*  
*Kirsebær / banan / jordnødder*  
€ 9,80

*Käse vom Backensholzer Hof*  
*Forskellige oste fra Backensholz Gods*  
€ 12,50

Hausgemachtes Sorbet und Sahneeis  
Hjemmelavede sorbeter og flødeis

*Zitronensorbet / Waldbeerensorbet / Schokoladensorbet*  
*Citronsorbet / skovbærsorbet / chokoladesorbet*

*Vanilleis / Kirscheis / Bananeneis / Erdbeereis*  
*Vanilleis / kirsebæris / bananis / jordbæris*

€ 2,50 pro Kugel / per kugle

# Kulinarisches Highlight

## Kulinariske Highlights

*Lassen Sie sich von unserer Küche verwöhnen  
und genießen Sie ein hochwertiges Überraschungsmenü  
inklusive einem Aperitif*  
*Nyd en dejlig overraskelsesmenu af vores køkkenchef med aperitif*

### **3-Gang Überraschungsmenü**

*3-retters overraskelsesmenu*

€ 39,00

*dazu passende Weinbegleitung / dertil vinmenu \* € 20,00*

### **4-Gang Überraschungsmenü**

*4-retters overraskelsesmenu*

€ 49,00

*dazu passende Weinbegleitung / dertil vinmenu \* € 27,50*

### **5-Gang Überraschungsmenü**

*5-retters overraskelsesmenu*

€ 59,00

*dazu passende Weinbegleitung / dertil vinmenu \* € 35,00*

\* \* je 0,1 l Wein pro Gang/Person / 0,1 l vin per ret/person