

# Gourmet- Menü

## *Hummer*

*Brioche / Banane / Kresse*

*Hummer*

*brioche / banan / karse*

\*\*\*

## *Wachtelconsommé*

*Roulade / Raviolo / Kräuter*

*Wachtelconsommé*

*roulade / raviolo / urter*

\*\*\*

## *Stubenkükenbrust*

*Kürbis / Polenta / Mandel*

*Bryst af poussin*

*græskar / polenta / mandel*

\*\*\*

## *Fjordforelle*

*Schaum / Petersilie / Spargel / gebackenes Steinpilzrisotto*

*Fjordørred*

*skum / persille / asparges / bagt Karl Johan svampe-risotto*

\*\*\*

## *Duett vom Lamm*

*Jus / Gemüse / Kartoffel*

*To slags lammekød*

*jus / grønsager / kartofler*

\*\*\*

## *Nougat / Kumquats / Joghurt*

*Nougat / kumquats / yoghurt*

\*\*\*

## *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)  
(Hummer, Wachtelconsommé, Lamm, Nougat/Kumquats/Joghurt)

5-Gang-Menü € 89,00 p.P. / € 124,00 inkl. Weinbegleitung (je 0,1 l Wein pro Gang/Person)  
(Hummer, Wachtelconsommé, Stubenkükenbrust, Lamm, Nougat/Kumquats/Joghurt)

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

# HeimatGenuss- Menü

*Lammfilet*  
*bunte Bete / Mangold / Wildkräuter*  
*Lammefilet*  
*forskellige beder / mangold / urter*

\*\*\*

*Getruffelte Selleriecremesuppe*  
*Ochsenschwanzpraline*  
*Cremet sellerisuppe med trøffel*  
*praline af oksehæler*

\*\*\*

*Rinderbacke / Jakobsmuschel / Truffel*  
*Jus / Edamame / Blumenkohl*  
*Oksekøber / kammusling / trøffel*  
*jus / edamame / blomkål*

\*\*\*

*Confiertes Filet vom Heilbutt*  
*Schaum / Karotte / Zucchini / Kartoffel / Morchel-Jus*  
*Confiteret filet af helleflynder*  
*skum / gulerod / squash / kartofler / mørkler-jus*

\*\*\*

*Rinderrücken*  
*Jus / Kürbis / Perlzwiebeln / Kartoffel*  
*Oksehøjreb*  
*jus / græskar / perleløg / kartofler*

\*\*\*

*Schokolade / Vanille / Beeren*  
*Chokolade / vanille / bær*

\*\*\*

*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)  
(Lammfilet, Selleriecremesuppe, Rinderrücken, Schokolade/Vanille/Beeren)

5-Gang-Menü € 89,00 p.P. / € 124,00 inkl. Weinbegleitung (je 0,1 l Wein pro Gang/Person)  
(Lammfilet, Selleriecremesuppe, Heilbuttfilet, Rinderrücken, Schokolade/Vanille/Beeren)

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

## Vorspeisen / Forretter

*Lammfilet*  
*bunte Bete / Mangold / Wildkräuter*  
*Lammefilet*  
*forskellige beder / mangold / urter*  
€ 16,70

*Halber Hummer*  
*Brioche / Banane / Kresse*  
*Halv hummer*  
*brioche / banan / karse*  
€ 19,50

## Suppen / Supper

*Getruffelte Selleriecremesuppe*  
*Ochsenschwanzpraline*  
*Cremet sellerisuppe med trøffel*  
*praline af oksehæler*  
€ 9,80

*Wachtelconsommé*  
*Roulade / Raviolo / Kräuter*  
*Vagtelconsommé*  
*roulade / raviolo / urter*  
€ 12,50

## Zwischengänge / Mellemretter

*Stubenkükenbrust*  
*Kürbis / Polenta / Mandel*  
*Bryst af poussin*  
*græskar / polenta / mandel*  
€ 17,50

*Rinderbacke / Jakobsmuschel / Trøffel*  
*Jus / Edamame / Blumenkohl*  
*Oksekøber / kammusling / trøffel*  
*jus / edamame / blomkål*  
€ 18,70

## Fisch

### Fisk

#### *Fjordforelle*

*Schaum / Petersilie / Spargel / gøbackenes Steinpilzrisotto*

*Fjordørred*

*skum / persille / asparges / bagt Karl Johan svampe-*risotto**

€ 27,00

#### *Confiertes Filet vom Heilbutt*

*Schaum / Karotte / Zucchini / Kartoffel / Morchel-Jus*

*Confiteret filet af helleflynder*

*skum / gulerod / squash / kartofler / mørker-jus*

€ 32,00

## Fleisch

### Kød

#### *Rinderrücken*

*Jus / Kürbis / Perlzwiebeln / Kartoffel*

*Oksehøjreb*

*jus / græskar / perleløg / kartofler*

€ 29,00

#### *Duett vom Lamm*

*Jus / Gemüse / Kartoffel*

*To slags lammekød*

*jus / grønsager / kartofler*

€ 37,00

# Klassische Küche

## Klassiske køkken

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

€ 38,00

\*\*\*

*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*  
*(Aufgrund stets frischer Zubereitung beträgt die Wartezeit ca. 40 Minuten)*

€ 36,00 pro Person / per person

\*\*\*

*Steinbutt für 2 Personen am Tisch filetiert*  
*zerlassene Butter / Zitrone / Petersilie / Kartoffeln*  
*gezupfter Blattsalat*  
*Pighvar til 2 personer fileteret ved bordet*  
*smørsovs / citron / persille / kartofler / salat*

€ 37,50 pro Person / per person

*Dessert*  
*Desserter*

*Schokolade / Vanille / Beeren*

*Chokolade / vanille / bær*

€ 9,80

*Nougat / Kumquats / Joghurt*

*Nougat / kumquats / yoghurt*

€ 9,80

*Käse vom Backensholzer Hof*

*Forskellige oste fra Backensholz Gods*

€ 12,50

# 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*