

Gourmet- Menü

Gänselebermousse
Trauben / Portwein / Brioche
Gäselevermousse
druer / portvin / brioche

Hummer
Erbse / Mais / Kräuter
Hummer
ærter / majs / urter

Geräucherte Entenbrust
Jus / Topinambur / Feige
Røget andebryst
jus / jordskokk / figen

Wildlachs
Krustentierschaum / Zucchini / Petersilienpüree
Laks
skaldyrskum / squash / persillemos

Rinderfilet "Rossini"
Jus / Gänseleber / Trüffel / Kartoffel / Gemüse
Oksefilet Rossini
jus / gåselever / trøffel / kartofler / grønsager

Schokolade / Zwetschge / Orange
Chokolade / blomme / appelsin

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)
(Gänselebermousse, Entenbrust, Rinderfilet, Schokolade/Zwetschge/Orange)

5-Gang-Menü € 89,00 p.P. / € 124,00 inkl. Weinbegleitung (je 0,1 l Wein pro Gang/Person)
(Gänselebermousse, Entenbrust, Wildlachs, Rinderfilet, Schokolade/Zwetschge/Orange)

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

HeimatGenuss- Menü

Lauwarmer Rauchaal

Schwarzbrot / Schmand / Saiblings-Kaviar / Gurke

Lun roget ål

rugbrød / creme fraiche / kaviar af fjeldørred / agurk

Krustentier-Consommé

Tortelloni / Garnele / Kræuter

Skaldyrs-Consomme

tortelloni / rejer / urter

US-Short-Rib "Sous Vide"

BBQ / Kûrbis / Karotte / Polenta

US-short-Rib Sous Vide

BBQ / græskar / gulerod / polenta

Schnitte vom Zander

Schaum / Grûner Spargel / Schwarzwurzel / Kaviar

Steak af sandart

skum / grønne asparges / skorzonerrod / caviar

Duett vom Reh

Jus / Rosenkål / Johannisbeere / Marone / Rotkål

To slags dådyr

jus / rosenkål / ribs / kastanje / rødkål

Topfen / Aprikose / Amaretto

Kvark / aprikoser / amaretto

Kåse 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)
(Rauchaal, Consommé, Reh, Topfen/Aprikose/Amaretto)

5-Gang-Menü € 89,00 p.P. / € 124,00 inkl. Weinbegleitung (je 0,1 l Wein pro Gang/Person)
(Rauchaal, Consommé, Zander, Reh, Topfen/Aprikose/Amaretto)

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

Vorspeisen / Forretter

Gänselebermousse
Trauben / Portwein / Brioche
Gäselevermousse
druer / portvin / brioche
€ 15,50

Laurvarmer Rauchaal
Schwarzbrot / Schmand / Saiblings-Kaviar / Gurke
Lun røget ål
rugbrød / creme fraiche / kaviar af fjeldørred / agurk
€ 16,50

Suppen / Supper

Gänseschaumsuppe
Gäseskumsuppe
€ 8,00

Krustentier-Consommé
Tortelloni / Garnele / Kräuter
Skaldyrs-Consomme
tortelloni / rejer / urter
€ 12,00

Zwischengänge / Mellemretter

US-Short-Rib "Sous Vide"
BBQ / Kürbis / Karotte / Polenta
US-short-Rib Sous Vide
BBQ / græskar / guleroed / polenta
€ 15,00

Geräucherte Entenbrust
Jus / Topinambur / Feige
Røget andebryst
jus / jordskok / figen
€ 18,00

Hummer
Erbse / Mais / Kräuter
Hummer / ærter / majs / urter
€ 23,00

Fisch

Fisk

Wildlachs

Krustentierschaum / Zucchini / Petersilienpüree

Laks

skaldyrskum / squash / persillemos

€ 28,00

Schnitte vom Zander

Schaum / Grüner Spargel / Schwarzwurzel / Kaviar

Steak af sandart

skum / grønne asparges / skorzonerrod / caviar

€ 28,00

Fleisch

Kød

Rinderfilet "Rossini"

Jus / Gänselever / Trüffel / Kartoffel / Gemüse

Oksefilet Rossini

jus / gåselever / trøffel / kartofler / grønsager

€ 36,00

Duett vom Reh

Jus / Rosenkål / Johanniskebeere / Marone / Rotkål

To slags dådyr

jus / rosenkål / ribs / kastanje / rødkål

€ 37,00

Klassische Küche

Klassiske køkken

Tatar vom Eiderstedter Qualitäts Rind
Am Tisch zubereitet
Kapern / Eigelb / Senf / Sardelle / Cognac
Scharlotten / Tabasco / Worcestershiresauce / Toastbrot / Butter
Tatar af Eiderstedter oksekød
tilberedt ved bordet
kapers / æg / sennep / sardeller / cognac
skalotteløg / Tabasco-sauce / Worcestershiresauce / toastbrød / smør
€ 18,50 Vorspeise / forret (80g)
€ 29,50 Hauptgang / hovedret (180g)

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

Weihnachtliche Gerichte

Retter til Jul

Gänsekeule geschmort

Jus / Rotkohl / Rosenkohl / Kartoffeln / Kroketten

Braiseret gåselår

jus / rødkål / rosenkål / kartoffel / kroketter

€ 23,50

Krepinett vom Schweinefilet

Jus / Wirsingpraline / Petersilie / Kartoffel

Krepinett af svinefilet

jus / savoykål praline / persille / kartoffel

€ 24,00

Hirschkeulenbraten

Jus / Rotkohl / Rosenkohl / Kartoffel-Kroketten

Hjortesteg

jus / rødkål / rosenkål / kroketter

€ 25,80

Gänsebrust "rosa"

Orangenjus / Wirsingkohl / Kartoffelknödel

Gåsebryst rosa

appelsinjus / savoykål / kartoffelknödel

€ 27,50

Hasenrücken "rosa"

Jus / Preiselbeeren / Schwarzwurzelpüree / Kartoffel

Hareryg rosa

jus / tyttebær / skorzonerrød mos / kartoffel

€ 33,00

Dessert
Desserter

Schokolade / Zwetschge / Orange
Chokolade / blomme / appelsin
€ 9,50

Topfen / Aprikose / Amaretto
Kvark / aprikoser / amaretto
€ 9,50

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*