

UNSER ROMANTIKMENÜ

Rosa gebratenes vom Kalb
mit Kürbiskernöl-Frühlingslauch-Vinaigrette
Apfel-Rettich-Rucola-Salat

*Cold roast of calf with pumpkin seed oil - spring onion – Vinaigrette
and apple – radish – rocketsalad*

Kartoffel-Buttermilchsuppe mit Schnibbelbohnen und gebratenem Lammfilet

Potato-buttermilksoup with runner bean and lamb fillet

Sous-vide gegartes Zanderfilet im Wirsingblatt

Sauerampferschaum

Sous-vide cooked pike - perch – fillet in savoy cabbage leaves

Rehrücken aus hiesiger Jagd, Pfifferlingkruste

Spitzkohl aus eigenem Anbau, Aprikosen-Thymian-Polenta

Saddle of venison, chanterelles scab, cabbage, apricots – thyme - polenta

Erdbeer-Tiramisu mit Minzsorbet aus unserem Garten

strawberry tiramisu with mint sorbet of our garden

Menüpreis • Menu price € 57,55

Letzte Annahme um 20.15 Uhr

last order at 8.15pm

Menüpreis als 4-Gang ohne Suppe • 4 course menu € 52,95

Letzte Annahme um 20.30 Uhr

last order at 8.30pm

UNSER APERITIF DES MONATS • *Our recommendation*

“The Blue Planet”

Blue Curaçao, Himbeergeist, Sekt

0,1l € 7,30

oder wie wäre es mit einem alkoholfreien Sekt?

0,1l € 3,40

ROTWEIN

2012 **B** Marsannay, Cuvée Saint-Urbain, Domaine Jean Fournier
Domaine Jean Fournier, Burgund

Glas 0,1l Euro 10,90

Karaffe 0,25l Euro 25,40

Charakteristik: Kraftvoller Pinot Noir (Spätburgunder), dennoch elegante und finessenreiche Tannine, Aromen von dunklen Beeren, etwas Kirsche.



Ausschank aus dem Coravin:

Länger geöffnete Weine, insbesondere Rotweine, haben die Eigenart zu „oxidieren“. Durch den Kontakt mit Sauerstoff kommt es sehr schnell zu sehr starken Geschmackseinbußen. Um Ihnen bestimmte (hochwertige) Weine anbieten zu können, die in aller Regel nicht sofort komplett ausgeschenkt werden, arbeiten wir mit einer modernen Ausschentechnik, dem Coravin-System. Hierbei können wir Weine ausschanken, ohne den Korken zu entfernen. Das Coravin lässt während des Weinausschenkens Argon Gas in die Flasche strömen, sodass kein Sauerstoff den Wein im Nachhinein oxidieren bzw. verderben lässt. Auch wenn diese Apparatur optisch nicht zum klassischen Weinservice passt, so ist sie doch ein exzellentes Mittel dauerhaften unverfälschten Weingenuss zu gewährleisten.

Die Küchenannahmezeiten sind bis 14:00 Uhr und bis 21:00 Uhr. Wir bitten um Verständnis, dass sich bei mehrgängigen Menüs diese Zeiten pro Gang um 15 Minuten verkürzen.

The lunch menu is available until 2pm, the dinner menu until 9pm.

Please notice that for multi-course menus, these times will be shortened by 15 minutes for each course.

VORSPEISEN • *Appetizers*

- Bentheimer Schinken von unseren Schweinen mit Radieschen, Gewürzgurken und Rettich € 12,00
Bentheimer ham of our pigs with radish, gherkin, bread and butter
- Dreierlei vom neuen holländischen Matjes (auf Pumpernickel, Hausfrauen Art, Tatar) € 13,80
Threefold of the new dutch herring (on pumpernickel, housewife, tartar)
- Marinierter Pulpo dazu eingelegte Kirschtomaten, Avocadocreme und Röstbrot € 15,80
Marinated pulpo with pickled cherry tomatoes, avocado crème and roasted bread
- Carpaccio vom Rinderfilet mit gerösteten Pinienkernen, Parmesan und Rucola € 17,15
Beef Carpaccio with roasted pine nuts, parmesan and rocket salad

KLASSIKER • *Classical Dishes*

- Frische Nordseekrabben, Cocktailsauce, Butterstoast € 18,05
North Sea shrimps with cocktail sauce and toast

SUPPEN • *Soups*

- Tagessuppe € 6,55
Soup of the day
- Mittags (in Kombination mit einem Hauptgericht) € 2,95
At lunch time (in combination with a main course)
- Rahmsuppe von Pfifferlingen mit Speck-Croûtons € 10,00
Creamed soup of chanterelles with bacon
- Mango-Curry-Zitronengrassuppe mit Garnelenspieß € 11,50
Mango-curry-lemon grass soup with skewered shrimps

WARME VORSPEISEN & ZWISCHENGERICHTE • *Warm appetizers and entremets*

- Zarte Bäckchen vom Bentheimer Schwein auf Schalotten-Marmelade € 14,50
Cheeks of Bentheimer Pig on shallots jam
- Hummer, Pulpo, Garnele und Muscheln € 18,55
auf Spaghetti aglio e olio (würzige Spaghetti mit Knoblauch & Olivenöl)
Lobster-pulpo-shrimp-clams with Spaghetti aglio e olio (spicy spaghetti with garlic and olive oil)

Die Küchenannahmezeiten sind bis 14:00 Uhr und bis 21:00Uhr. Wir bitten um Verständnis, dass sich bei mehrgängigen Menüsdiese Zeiten pro Gang um 15 Minuten verkürzen.

The lunch menu is available until 2pm, the dinner menu until 9pm.

Please notice that for multi-course menus, these times will be shortened by 15 minutes for each course.

VEGETARISCH • *Vegetarian*

Hausgebackene Gemüsequiche mit sommerlichem Gemüse und Limonen-Schmand € 14,00
Homemade vegetable quiche with summery vegetables and lemon sour cream

Süßkartoffel-Gnocchi und gebratene Pfifferlinge € 15,75
mit Frühlingslauch, Parmesanschaum, Kirschtomaten und Kartoffelstroh
*Sweet potato gnocci and cooked chanterelles with spring onion, parmesan foam
cherry tomatoes and potato straw*

„Eiden“-Flammkuchen mit unserem Gartengemüse, Pfifferlingen und Kräutern € 15,80
„Eiden“tarte flambée with green and white asparagus, mushrooms and herbs

FISCHGERICHTE • *Fish*

Gebratene Nordseescholle mit Petersilienkartoffeln € 17,35
und gemischtem Salat mit Rauchspeckwürfeln ^{2,3}
North Sea plaice, fried in bacon-butter, steamed potatoes and mixed salad

oder frischen Nordseekrabben ² € 26,70
or fresh north sea shrimps

Nordsee Steinbutt aus dem Wildfang mit glasierten Kaiserschoten, Pfifferlingen € 34,50
und Safranrisotto
Wild Northsea turbot with glazed sugar-snap pea, chanterelles and saffron risotto

In Butter gebratene Nordsee Seezunge mit Salzkartoffeln und Frühlingsalat € 44,00 – € 48,00
North Sea sole fried in butter with parsley potatoes and spring salad Tagespreis

Aus dem Wok:

Seeteufelmedaillons und Riesengarnelen mit Gemüse, Currysauce und Reis € 28,65
Our Wok-dish: monkfish medallions with king prawns, spring vegetables and rice

FLEISCHGERICHTE • *Meat*

Kotelett vom Iberico Schwein mit unserem Gartengemüse und Pfifferlingsrisotto € 26,50
Cutlet of the iberico pig, vegetables and chanterelles risotto

Osso bucco € 28,50
Geschmorte Kalbshaxen-Scheiben in Tomaten-Gemüsesauce
mit Piemonteser Kartoffelnocken
Ossobuco, braised knuckle of veal in tomato vegetablesauce with piemonteser potato noodles

US Rumpsteak mit Fettkante ca. 250g € 31,00
mit BBQ Sauce, gegrilltem Gemüse und French Fries
US rump steak (approx. 250 g) with BBQ – Sauce, grilled vegetables and French fries

oder mit Pfeffersauce, French Fries und gemischtem Salat € 31,00
US rump steak (approx. 250 g) with pepper sauce, French fries and mixed salad

Rosa gegrilltes Rinderfilet (ca.200g) mit Pfifferling-Spitzkohl und Kartoffelgratin € 35,50
beef fillet (ca. 200g) grilled until pink with chanterelles – cabbage and potato gratin

FÜR 2 PERSONEN• *Dish for two*

Aus hiesiger Jagd: Rosa gebratene Rehkeule am Tisch tranchiert € 40,10
mit gebratenen Pfifferlingen, sommerlichem Gemüse und Cranberry-Klöße
Leg of venison with chanterelles, summery vegetables and cranberry – dumplings

Bitte beachten Sie, die Zubereitungszeit beträgt mindestens 30 Minuten pro Person € 40,10
Please note that the preparation time is about 30 minutes

Die Küchenannahmezeiten sind von 12:00 bis 14:00 Uhr und von 18:00 bis 21:00 Uhr. Wir bitten um Verständnis,
dass sich bei mehrgängigen Menüs diese Zeiten pro Gang um 15 Minuten verkürzen.

The lunch menu is available until 2pm, the dinner menu until 9pm.

Please notice that for multi-course menus, these times will be shortened by 15 minutes for each course.

DESSERT • *Dessert*

Das „kleine Dessert“ im Weckglas <i>Our little dessert on a Glass</i>	€ 4,85
Unser Dessert des Tages <i>Our dessert of the day</i>	€ 7,60
Crème Brûlée vom Zitronengras mit Walnuss- Krokanteis <i>Crème Brûlée from lemon grass with walnut-brittle ice cream</i>	€ 10,80
Délice aus Schokolade- Erdnuss- Karamell mit Exotischem Bananeneis <i>Délice of chocolate-peanut-caramel with exotic banana ice-cream</i>	€ 12,00
Gemischter Rohmilchkäse vom Backensholzer Hof aus Nordfriesland <i>Mixed raw milk cheese of the Backensholzer Hof from North Friesland</i>	€ 13,20

UNSERE EIS- & SORBETSORTEN • *Ice cream*

Bourbon-Vanille, Erdbeer, Walnuss, Haselnuss, Schokolade, Joghurt
Vanilla, strawberry, walnut, hazelnut and chocolate, greek yogurt

Zitrone, Passionsfrucht, Schwarze Johannisbeere, Himbeere
Lemon, passion fruit, blackcurrant, raspberry

1 Kugel	<i>scoop</i>	€ 2,85
2 Kugeln	<i>scoops</i>	€ 4,10
3 Kugeln	<i>scoops</i>	€ 5,30

Die letzte Dessertannahme ist um 22.15Uhr
Last order for dessert at 10.15pm

Auf Wunsch reichen wir Ihnen auch unsere kleine Karte.
On request we can also offer you our reduced menu.

Für eine halbe / kleine Portion berechnen wir 75% des Kartenpreises.
For a half or small portion we will charge 75 % of the menu price

Bitte teilen Sie uns mindestens 24 Stunden im Voraus mit, falls wir leichte **Allergien und Unverträglichkeiten** berücksichtigen sollen. Wir bieten weder vegane Menüs noch Diabetikerkost an. Vegetarisches Menü auf Voranmeldung möglich. Sollten Ihre Allergien und Unverträglichkeiten lebensbedrohlich für Ihre Gesundheit sein, haben Sie bitte Verständnis dafür, dass wir diese Verantwortung nicht tragen. Wir werden Ihnen in diesem Falle keine Speisen offerieren. Eine Liste, der in den Gerichten enthaltenen **kennzeichnungspflichtigen Hauptallergene**, können Sie jederzeit auf Nachfrage einsehen.
1 = mit Farbstoff(en) 2 = mit Konservierungsstoff(en) 3 = mit Antioxidationsmittel
Please inform the waiter of any allergies you may have. A book containing all the main allergies is available on request