

21. September 2020

Feta Käse
mit Wassermelone, Minze & Balsamico
11,50€

Parmesansuppe mit knusprigem Wachtelei
9,5€
oder

Bauch vom Moor Schwein aus Edeweicht
mit asiatischen Aromen, Pak Choi & Sesam
12,50€

Zwischenahner Zander & geräucherter Aal mit Balsamico Beurre Blanc
schwarzen Linsen und jungem Lauch
32,00€

oder

Glasierte Ochsenbacke mit Portweinjus, Perlzwiebeln
und bunten Wurzelgemüse
auf Pastinakencreme

28,00€

oder

Klassiker der Region: Stremel Lachs aus der Räucherei Baade
mit Sahne Meerrettich, Kartoffeln & jungem Salat
18,00€

oder

Thailändisches Gemüsecurry
mit Cashewnüssen, Sprossen & Basmatireis
14,00€

Auswahl der besten Rohmilchkäse der Saison
vom Backensholzer Hof aus Nordfriesland

14,00€

Tarte au Citron
12,00€

Menü in 5 Gängen 54,50 Euro

Menü in 4 Gängen 47,50 Euro (ohne Käse)

Tischreservierung erforderlich, Tel. 04403-698433

Bestellannahme bis 21.00 Uhr. Wir bitten um Verständnis, dass sich bei mehrgängigen Menüs
(Vorspeise/Zwischengericht/Hauptgang) diese Zeiten pro Gang um 15 Minuten verkürzen
(Käse und Dessert können im Rahmen der Menübestellung auch später serviert werden)

22. September 2020

Carpaccio vom Rind
mit Rucola, Parmesan und Balsamico

14,50€

Schaumsüppchen aus Gartenkräutern
mit Sauerteig Croutons

9,50€

oder

Junge Erbsen aus unserem Garten mit Creme Fraiche
und geräuchertem Lachs

13,00€

Loup de Mer auf mediterranem Gemüse
mit Tomaten Risotto und Basilikum Pesto

27,00€

oder

Züricher Geschnetzeltes vom Kalb
mit Champignons, Cornichons & Bandnudeln

24,00€

oder

Gefüllte Tomate mit Aubergine, Feta & Kalamata Olive

14,50€

Auswahl der besten Rohmilchkäse der Saison
vom Backensholzer Hof aus Nordfriesland

14,00€

Pistazien Financier mit Beerenfrüchten
und weißer Schokoladencreme

12,00€

Menü in 5 Gängen 54,50 Euro

Menü in 4 Gängen 47,50 Euro (ohne Käse)

Tischreservierung erforderlich, Tel. 04403-698433

Bestellannahme bis 21.00 Uhr. Wir bitten um Verständnis, dass sich bei mehrgängigen Menüs
(Vorspeise/Zwischengericht/Hauptgang) diese Zeiten pro Gang um 15 Minuten verkürzen
(Käse und Dessert können im Rahmen der Menübestellung auch später serviert werden)

23. September 2020

Vitello Tonnato vom Kalb
mit Thunfischcreme Olivenöl ,Rucola & Kapern
14,50€

Süppchen aus Curry und Kokos
mit marinierter Garnele

10,50€

oder

Tortellini mit Salbei Butter und Parmesan

13,00€

Lachs aus Norwegen mit glasierten Muscheln
Fenchel Safran Sud, geschmolzenem Tomaten und Risotto

27,00€

oder

Rosa gegartes Bürgermeisterstück vom Rind
mit Nussbutter Hollandaise,glasiertem Gemüse, & Lorettekartoffeln

28,50€

oder

Klassiker der Region:

Zwischenahner Brataal mit Speck, Butter & Kartoffeln

23,00€

oder

Auberginen Piccata

mit Parmesan, Basilikumpesto & Tomatensugo

13,50€

Auswahl der besten Rohmilchkäse der Saison
vom Backensholzer Hof aus Nordfriesland

14,00€

Pavlova mit Vanillecreme, Cassis Sorbet
und Beerenfrüchten 12,00€

Menü in 5 Gängen 54,50 Euro

Menü in 4 Gängen 47,50 Euro (ohne Käse)

Tischreservierung erforderlich, Tel. 04403-698433

**Bestellannahme bis 21.00 Uhr. Wir bitten um Verständnis, dass sich bei mehrgängigen Menüs
(Vorspeise/Zwischengericht/Hauptgang) diese Zeiten pro Gang um 15 Minuten verkürzen
(Käse und Dessert können im Rahmen der Menübestellung auch später serviert werden)**

24. September 2020

Carpaccio aus Roter Bete
mit Pilsmer Ziegenkäse, Walnüssen und Limonenöl
12,00€

Schaumsuppe von Erbse und Minze
8,5€
oder
Praline vom Lachs mit Dill, Sauerrahm & Kaviar
12,00€

Filet vom weißen Heilbutt aus Norwegen
mit Hummer Bisque, Erbsen , Möhren & Basmatireis
28,00€
oder

Saltim Bocca vom Kalb mit Zitronen-Thymian Jus
Zuchinigemüse & Oliven Polenta
28,00€
oder

Orecchiette mit getrockneten Tomaten, Kalamata Oliven
Rucola & Pecorino
14,00€

Brie de Meaux mit Senf aus roten Früchten
10,00€

Cheesecake mit Himbeere
und Pistazie
12,00 €

Cremiger Schokoladenkuchen
mit Tonkabohnen Eis und Kirsche
12,00 €

Menü in 5 Gängen 54,50 Euro
Menü in 4 Gängen 47,50 Euro (ohne Käse)
Tischreservierung erforderlich, Tel. 04403-698433

Bestellannahme bis 21.00 Uhr. Wir bitten um Verständnis, dass sich bei mehrgängigen Menüs
(Vorspeise/Zwischengericht/Hauptgang) diese Zeiten pro Gang um 15 Minuten verkürzen
(Käse und Dessert können im Rahmen der Menübestellung auch später serviert werden)

25. September 2020

Büffelmozzarella mit altem Balsamico
und bunten Tomaten

12,00€

Gazpacho aus Andalusien
mit Strauchtomate, Gurke, Paprika & Olivenöl

8,50€

oder

Wilde Garnele auf Chorizo Risotto

14,00€

Frikassee von Meeresfrüchten und Mittelmeerfischen
mit grünen Spargelspitzen, Beurre Blanc und Basmati Reis

28,00€

oder

Schweinefilet im Pancetta Mantel mit Morchelrahm,
Gemüse aus unserem Garten & Kartoffelplätzchen

24,00€

oder

Blumenkohl

mit Kapern, Rosinen & Mandeln

13,50€

Auswahl der besten Rohmilchkäse der Saison
vom Backensholzer Hof aus Nordfriesland

14,00€

Delice aus Schokolade und Nougat
mit Bananen Eis

12,00€

Menü in 5 Gängen 54,50 Euro

Menü in 4 Gängen 47,50 Euro (ohne Käse)

Tischreservierung erforderlich, Tel. 04403-698433

Bestellannahme bis 21.00 Uhr. Wir bitten um Verständnis, dass sich bei mehrgängigen Menüs
(Vorspeise/Zwischengericht/Hauptgang) diese Zeiten pro Gang um 15 Minuten verkürzen
(Käse und Dessert können im Rahmen der Menübestellung auch später serviert werden)

26. September 2020

Parmesanmousse
mit Olivenöl, Tomaten & Pinienkernen

12,00€

Essenz vom Perlhuhn

9,50€

oder

Knuspriges Wachtelei

mit Kräutern, Pastinakencreme & Schaum vom Bergkäse

11,50€

Lachsforelle mit Mandelbutter, Petersiliencreme
gesalzener Zitrone & Kartoffelschaum

26,00€

oder

Hüfte vom Deichlamm rosa gegart mit Olivenjus, geröstetem Knoblauch

Bohnen und Kartoffelgratin

28,50€

oder

Hausgemachte Tagliatelle mit Blattspinat, glasierten Pilzen
und Pinienkernen

14,00€

Auswahl der besten Rohmilchkäse der Saison vom Backensholzer Hof
aus Nordfriesland

14,00€

Schaum vom griechischem Joghurt
mit Hafer Eis, Apfel & Cerealien

12,00€

Menü in 5 Gängen 54,50 Euro

Menü in 4 Gängen 47,50 Euro (ohne Käse)

Tischreservierung erforderlich, Tel. 04403-698433

Bestellannahme bis 21.00 Uhr. Wir bitten um Verständnis, dass sich bei mehrgängigen Menüs
(Vorspeise/Zwischengericht/Hauptgang) diese Zeiten pro Gang um 15 Minuten verkürzen
(Käse und Dessert können im Rahmen der Menübestellung auch später serviert werden)

27. September 2020

Geräucherter Lachs aus der Räucherei Baade
mit Dill Senf Soße, Kartoffelrösti und kleinem Salat
14,50€

Süppchen von der Kaiserschote
mit gebackenem Wan Tan

8,50€

oder

Glasiertes Bäckchen vom Duroc Schwein
mit Portweinschalotten & Selleriecreme

14,00€

Rote Meerbarbe mit Muscheln, Sauce Rouille ,glasiertem Lauch
und Safranrisotto

27,50€

oder

Barbarie Entenbrust mit Madairajus, Spitzkohl aus unserem Garten
und Kartoffel Gnoccis

27,00€

oder

Rotwein Risotto

mit karamellisierten Walmüssen & Blauschimmelkäse

14,00€

oder

Klassiker der Region:

Ammerländer Flammkuchen

mit geräuchertem Aal, roten Zwiebeln & Schmand

16,50€

Auswahl der besten Rohmilchkäse der Saison
vom Backensholzer Hof aus Nordfriesland

14,00€

Kirschtörtchen mit Marzipan und Schokoladen-Sherrysud

12,00€

Menü in 5 Gängen 54,50 Euro

Menü in 4 Gängen 47,50 Euro (ohne Käse)

Tischreservierung erforderlich, Tel. 04403-698433

Bestellannahme bis 21.00 Uhr. Wir bitten um Verständnis, dass sich bei mehrgängigen Menüs
(Vorspeise/Zwischengericht/Hauptgang) diese Zeiten pro Gang um 15 Minuten verkürzen
(Käse und Dessert können im Rahmen der Menübestellung auch später serviert werden)