



SAISONKARTE

Vorspeisen

<i>Gebratener Rohmilch - Ziegenkäse im Speckmantel ^(p) mit gegrilltem Gemüsetörtchen und Wildkräutersalat in Limonenvinaigrette</i>	<i>€ 12,50</i>
<i>Matjesfilet auf gebuttertem Schwarzbrot mit roten Zwiebeln</i>	<i>€ 9,50</i>
<i>Feine Scheiben vom rosa „dark roast“ Wagyu Rind mit sautierten Pfifferlingen und Wildkräutersalat in Berner Dressing</i>	<i>€ 15,50</i>
<i>Frisch angemachtes Matjestatar mit Kaviar - Crème fraîche, Kartoffelrösti und Salatspitzen in Himbeervinaigrette</i>	<i>€ 12,50</i>

Suppen

<i>Cremesuppe von frischen Pfifferlingen mit „Strammen Max“</i>	<i>€ 8,50</i>
<i>Hamburger Krebsrahmsuppe</i>	<i>€ 9,50</i>
<i>Geeiste Gurkenschaumsuppe mit gegrillten Garnelen</i>	<i>€ 7,50</i>

Vegetarisch

<i>Hausgemachte Spinat - Räuchertofu Ravioli mit Safransauce, grünem Spargel, Erbsen, Pfifferlingen und Parmesan</i>	<i>€ 16,50</i>
--	----------------



Fisch

<i>Matjesfilet mit hausgemachtem Labskaus, Spiegelei und Gewürzgurke</i>	€ 19,50
<i>Matjesfilet „Hausfrauen Art“ mit Hausfrauensauce, Bratkartoffeln und Blattsalat</i>	€ 18,50
<i>Gegrilltes Lachsfilet mit Zitronen - Buttersauce, glasiertem grünen Spargel und Sepia Risotto</i>	€ 23,50
<i>Tagesempfehlungen des fangfrischen “catch of the day” von unseren Küstenfischer - Kutterlieferanten</i>	€ a.A.

Fleisch

<i>Gegrillte Chiliwurst vom Duroc Schwein mit Currysauce, Pommes frites und Krautsalat</i>	€ 12,50
<i>Paniertes Kotelette vom Jungschwein mit Spiegelei, Pfifferlingragout, dicken Bohnenkernen in Rahm und neuen Kartoffeln</i>	€ 21,50
<i>Wiener Schnitzel (zweimal serviert) mit Pfifferlingen in Rahm, Semmelknödeln und Keniabohnen</i>	€ 22,50
<i>Ischler Kalbsrahmgulasch mit Pfifferlingen, Semmelknödeln und Tomatensalat</i>	€ 21,50
<i>Gegrillte Tandoori Maispouardenbrust mit Süßkartoffelfritten und „Caesar Salad“</i>	€ 19,50
<i>Hausgemachtes Sauerfleisch vom Schwein mit Remouladensauce, Bratkartoffeln und Gewürzgurken</i>	€ 15,50
<i>Indisches Subji Curry vom Deichlamm mit gegrillter Melone, Punjabi Spinat und hausgemachtem Naanbrot</i>	€ 21,50
<i>Frisch angemachtes Tatar vom Wagyu Rind mit Gewürzgurken, geröstetem Vollkornbrot und Butter</i>	€ 26,50
<i>Roastbeef „kalt“ mit Remouladensauce, Bratkartoffeln und gemischtem Salat</i>	€ 19,50



Desserts

<i>Walnuss Crème brûlée mit Pandanblatt Eiscreme und karamellisierten Aprikosen</i>	€ 8,50
<i>Mascarpone Limoncello Eiscreme mit marinierten Sommerbeeren und geschlagener Basilikumsahne</i>	€ 8,50
<i>Hausgemachte Rote Grütze mit Vanille Eiscreme und Orangenbaiser</i>	€ 8,50

*Für unsere Gäste, die von Allergien und Unverträglichkeiten betroffen sind, deklarieren wir
in einer separaten Speisekarte sämtliche Informationen zu den in unseren Speisen
und Getränken verwendeten allergenen Zutaten.*

Inhaltsstoffe: p Pökelsalz



SAISONKARTE

Vorspeisen

- Gebratener Rohmilch - Ziegenkäse im Speckmantel* ^(4,9Weizen,p)
mit gegrilltem Gemüsetörtchen
und Wildkräutersalat in Limonenvinaigrette ⁽¹²⁾ € 12,50
- Matjesfilet auf gebuttertem Schwarzbrot* ^(4,9Weizen,Gerste,Roggen)
mit roten Zwiebeln € 9,50
- Feine Scheiben vom rosa „dark roast“ Wagyu Rind* ^(5,12)
mit sautierten Pfifferlingen ^(4,5,12)
und Wildkräutersalat in Berner Dressing ^(4,5,12) € 15,50
- Frisch angemachtes Matjestatar* ^(4,5,12) *mit Kaviar - Crème fraîche* ⁽⁴⁾,
Kartoffelrösti ^(1,4) *und Salatspitzen in Himbeervinaigrette* ⁽¹²⁾ € 12,50

Suppen

- Cremsuppe von frischen Pfifferlingen* ^(4,5,9Weizen,12)
mit „Strammen Max“ ^(1,4,9Weizen,Roggen,Gerste) € 8,50
- Hamburger Krebsrahmsuppe* ^(2,3,4,5,6,7,9Weizen,12,13,14) € 9,50
- Geeiste Gurkenschaumsuppe* ⁽¹⁾ *mit gegrillten Garnelen* ^(1,5,12) € 7,50

Vegetarisch

- Hausgemachte Spinat - Räuchertofu Ravioli* ^(1,4,5,9Weizen,12) *mit Safransauce* ^(4,5,12),
grünem Spargel ⁽⁴⁾, *Erbsen* ⁽⁴⁾, *Pfifferlingen* ⁽⁴⁾ *und Parmesan* ⁽⁴⁾ € 16,50

Fisch

- Matjesfilet* ⁽²⁾ *mit hausgemachtem Labskaus* ^(4,5,12), *Spiegelei* ⁽¹⁾
und Gewürzgurke ^(5,12) € 19,50
- Matjesfilet* ⁽²⁾ „Hausfrauen Art“ *mit Hausfrauensauce* ^(1,4,5,12),
Bratkartoffeln ⁽⁴⁾ *und Blattsalat* ^(1,4,5,12) € 18,50
- Gegrilltes Lachsfilet* ^(2,4,5,12) *mit Zitronen - Buttersauce* ^(4,5,12),
glasiertem grünen Spargel ⁽⁴⁾ *und Sepia Risotto* ^(4,5) € 23,50
- Tagesempfehlungen des fangfrischen “catch of the day”* ^(1,2,3,4,5,6,7,8,9Weizen,10,11,12,13,14)
von unseren Küstenfischer - Kutterlieferanten € a.A.

Fleisch

- Gegrillte Chiliwurst vom Duroc Schwein* ^(4,5,12) *mit Currysauce* ^(2,3,4,5,6,7,9Weizen,12,13,14),
Pommes frites und Krautsalat ^(1,4,5,11Mandel,12,13) € 12,50
- Paniertes Kotelette vom Jungschwein* ^(1,4,5,9Weizen,12) *mit Spiegelei* ^(1,4),
Pfifferlingragout ^(4,5,9Weizen,12), *dicken Bohnenkernen in Rahm* ^(4,9Weizen)
und neuen Kartoffeln € 21,50
- Wiener Schnitzel* ^(1,4,5,9Weizen,12) (zweimal serviert) *mit Pfifferlingen in Rahm* ^(4,5,9Weizen,12),
Semmelknödeln ^(1,4,5,9Weizen) *und Keniabohnen* ⁽⁴⁾ € 22,50
- Ischler Kalbsrahmgulasch mit Pfifferlingen* ^(4,5,9Weizen,12),
Semmelknödeln ^(1,4,9Weizen) *und Tomatensalat* € 21,50
- Gegrillte Tandoori Maispouardenbrust* ^(2,3,4,5,6,7,8,11,12,13)
mit Süßkartoffelfritten und „Caesar Salad“ ^(1,4,5,9Weizen,12) € 19,50
- Hausgemachtes Sauerfleisch vom Schwein* ^(5,12) *mit Remouladensauce* ^(1,4,5,12)
Bratkartoffeln ⁽⁴⁾ *und Gewürzgurken* ^(5,12) € 15,50
- Indisches Subji Curry vom Deichlamm* ^(2,3,4,5,6,7,8,9Weizen,11,12,13)
mit gegrillter Melone, Punjabi Spinat ^(4,5,9Weizen,12)
und hausgemachtem Naanbrot ^(9Weizen) € 21,50
- Frisch angemachtes Tatar vom Wagyu Rind* ^(1,5,12) *mit Gewürzgurken* ^(5,12),
geröstetem Vollkornbrot ^(9Weizen,Roggen,Gerste) *und Butter* ⁽⁴⁾ € 26,50
- Roastbeef „kalt“ mit Remouladensauce* ^(1,4,5,12),
Bratkartoffeln ⁽⁴⁾ *und gemischtem Salat* ^(1,4,5,12) € 19,50



Desserts

<i>Walnuss Crème brûlée ^(1,4) mit Pandanblatt Eiscreme ^(1,4,8,9Weizen) und karamellisierten Aprikosen</i>	€ 8,50
<i>Mascarpone Limoncello Eiscreme ^(1,4,9Weizen) mit marinierten Sommerbeeren und geschlagener Basilikumsahne ⁽⁴⁾</i>	€ 8,50
<i>Hausgemachte Rote Grütze mit Vanille Eiscreme ^(1,4,9Weizen) und Orangenbaiser ⁽¹⁾</i>	€ 8,50

*Allergene: 1 Eier / 2 Fisch / 3 Krebstiere / 4 Milch / 5 Sellerie / 6 Sesamsamen
7 Schwefeldioxid und Sulphite / 8 Erdnüsse / 9 Glutenhaltiges Getreide / 10 Lupine
11 Schalenfrüchte / 12 Senf / 13 Sojabohnen / 14 Weichtiere*

Inhaltsstoffe: p Pökelsalz