



## **SAISONKARTE**

### **Vorspeisen**

- Bruschettavariation mit Auberginenkaviar - Fetakäse,  
Tomate - Mozzarella und grünem Spargel mit Pesto Genovese,  
Wildkräutersalat in Walnusskerndressing* € 12,50
- Feine Scheiben vom rosa „dark roast“ Wagyu Rind  
mit sautierten Pfifferlingen  
und Wildkräutersalat in Berner Dressing* € 15,50
- Handgeschnittenes Tatar vom Thunfisch asiatisch angemacht  
mit Guacamole, marinierten Shiitake Pilzen,  
Sesamreis und Salatspitzen* € 14,50

### **Suppen**

- Hamburger Krebsrahmsuppe* € 9,50
- Mock Turtle Suppe nach Art des Hauses* € 8,50
- Minestrone „Genueser Art“* € 7,50

### **Vegetarisch**

- Hausgemachte Bandnudeln in französischer Kräutergemüsesauce  
mit gratiniertem Fetakäse unter der Olivenkruste  
und sautiertem Frühlingsgemüse* € 16,50

## ***Fisch***

*Tagesempfehlungen des fangfrischen "catch of the day"  
von unseren Küstenfischer - Kutterlieferanten* € a.A.

*Medium rare gegrilltes Thunfischsteak mit Tomatenconfit alla puttanesca,  
glasiertem grünen Spargel und Rucola Risotto* € 25,50

## ***Fleisch***

*Mixed Grill vom Wagyu Rind aus der Nordheide mit Kräuterbutter,  
gegrilltem Gemüsespieß und pikantem Avocado - Kartoffelstampf* € 36,50

*Gegrillte Tandoori Maispouardenbrust  
mit Süßkartoffelfritten und „Caesar Salad“* € 19,50

*Rosa gebratenes Schweinefilet im Kräuterspeckmantel <sup>(p)</sup>  
mit frischem Pfifferlingen in Rahmsauce,  
glasiertem Rübchengemüse und Macairekartoffeln* € 21,50

*Hausgemachtes Sauerfleisch vom Schwein mit Remouladensauce,  
Bratkartoffeln und Gewürzgurken* € 15,50

*Indisches Subji Curry vom Deichlamm mit gegrillter Melone,  
Punjabi Spinat und hausgemachtem Naanbrot* € 21,50

*Frisch angemachtes Tatar vom Rind  
mit Gewürzgurken, geröstetem Vollkornbrot und Butter* € 21,50

*Wiener Schnitzel (zweimal serviert)  
mit Cumberland Preiselbeeren und Bratkartoffelsalat* € 22,50

*Roastbeef „kalt“ mit Remouladensauce,  
Bratkartoffeln und gemischtem Salat* € 19,50



## ***Desserts***

<i>Bai Toey Crème brûlée mit Himbeersorbet und Zitronengrasespuma</i>	€ 8,50
<i>Parfait vom Ostfriesentee mit glasiertem Vanille Bergpfirsich</i>	€ 8,50
<i>Frisch marinierte Erdbeeren Romanow mit russischer Vanilleiscreme und Orangensahne</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



## ***Spargelkarte***

### ***Suppe***

*Spargelcremesuppe mit Kalbfleischklößchen und Spargelspitzen* € 7,50

### ***Hauptgerichte***

*Frischer Holsteiner Stangenspargel mit Sauce Hollandaise, zerlassener Butter und Pellkartoffeln* € 18,50

*Frischer Holsteiner Stangenspargel mit Heide - Katenschinken, Sauce Hollandaise, zerlassener Butter und Pellkartoffeln* € 26,50

*Frischer Holsteiner Stangenspargel mit Wiener Schnitzel „zweimal serviert“, Sauce Hollandaise, zerlassener Butter und Pellkartoffeln* € 29,50

*Frischer Holsteiner Stangenspargel mit geräuchertem Lachsfilet, Kräuterrührei, Sauce Hollandaise, zerlassener Butter und Pellkartoffeln* € 27,50

*Frischer Holsteiner Stangenspargel mit rosa gegrilltem Rinderfilet Mignon, Sauce Béarnaise, zerlassener Butter und Pellkartoffeln* € 36,50



## SAISONKARTE

### Vorspeisen

- Bruschettavariation* <sup>(9Weizen)</sup> mit Auberginenkaviar - Fetakäse <sup>(4)</sup>,  
Tomate - Mozzarella <sup>(4)</sup> und grünem Spargel mit Pesto Genovese <sup>(4)</sup>,  
Wildkräutersalat in Walnusskerndressing <sup>(1,5,12)</sup> € 12,50
- Feine Scheiben vom rosa „dark roast“ Wagyu Rind* <sup>(5,12)</sup>  
mit sautierten Pfifferlingen <sup>(4,5,12)</sup>  
und Wildkräutersalat in Berner Dressing <sup>(1,5,12)</sup> € 15,50
- Handgeschnittenes Tatar vom Thunfisch asiatisch angemacht* <sup>(6,5,12)</sup>  
mit Guacamole <sup>(5,12)</sup>, marinierten Shiitake Pilzen,  
Sesamreis <sup>(6)</sup> und Salatspitzen € 14,50

### Suppen

- Hamburger Krebsrahmsuppe* <sup>(2,3,4,5,6,7,9Weizen,12,13,14)</sup> € 9,50
- Mock Turtle Suppe nach Art des Hauses* <sup>(5,9Weizen,12)</sup> € 8,50
- Minestrone „Genueser Art“* <sup>(5,12)</sup> € 7,50

### Vegetarisch

- Hausgemachte Bandnudeln* <sup>(1,9Weizen)</sup> in französischer Kräutergemüsesauce <sup>(4,5,9Weizen,12)</sup>  
mit gratiniertem Fetakäse <sup>(4)</sup> unter der Olivenkruste <sup>(9Weizen)</sup>  
und sautiertem Frühlingsgemüse <sup>(4)</sup> € 16,50

## **Fisch**

*Tagesempfehlungen des fangfrischen "catch of the day"* <sup>(1,2,3,4,5,6,7,8,9Weizen,10,11,12,13,14)</sup>  
*von unseren Küstenfischer - Kutterlieferanten* € a.A.

*Medium rare gegrilltes Thunfischsteak* <sup>(5,12)</sup>  
*mit Tomatenconfit alla puttanesca* <sup>(5,12)</sup>,  
*glasiertem grünen Spargel* <sup>(4)</sup> und *Rucola Risotto* <sup>(4,5,12)</sup> € 25,50

## **Fleisch**

*Mixed Grill vom Wagyu Rind aus der Nordheide* <sup>(5,12)</sup> mit *Kräuterbutter* <sup>(4,5,12)</sup>,  
*gegrilltem Gemüsespieß und pikantem Avocado - Kartoffelstampf* <sup>(4)</sup> € 36,50

*Gegrillte Tandoori Maispouardenbrust* <sup>(2,3,4,5,6,7,11,12,13)</sup>  
*mit Süßkartoffelfritten und „Caesar Salad“* <sup>(1,4,5,9Weizen,12)</sup> € 19,50

*Rosa gebratenes Schweinefilet im Kräuterspeckmantel* <sup>(4,5,12,p)</sup>  
*mit frischem Pfifferlingen in Rahmsauce* <sup>(4,5,9Weizen,12)</sup>,  
*glasiertem Rübchengemüse* <sup>(4)</sup> und *Macairekartoffeln* <sup>(4)</sup> € 21,50

*Hausgemachtes Sauerfleisch vom Schwein* <sup>(5,12)</sup> mit *Remouladensauce* <sup>(1,5,12)</sup>,  
*Bratkartoffeln* <sup>(4)</sup> und *Gewürzgurken* € 15,50

*Indisches Subji Curry vom Deichlamm* <sup>(4,5,9Weizen,12,13)</sup> mit *gegrillter Melone*,  
*Punjabi Spinat* <sup>(4,5,9Weizen,12)</sup> und *hausgemachtem Naanbrot* <sup>(9Weizen)</sup> € 21,50

*Frisch angemachtes Tatar vom Rind* <sup>(1,5,12)</sup>  
*mit Gewürzgurken, geröstetem Vollkornbrot* <sup>(9Weizen, Roggen)</sup> und *Butter* <sup>(4)</sup> € 21,50

*Wiener Schnitzel* <sup>(1,4,5,9Weizen,12)</sup> (zweimal serviert)  
*mit Cumberland Preiselbeeren* <sup>(5,12)</sup> und *Bratkartoffelsalat* <sup>(1,4,5,12)</sup> € 22,50

*Roastbeef „kalt“* <sup>(5,12)</sup> mit *Remouladensauce* <sup>(1,5,12)</sup>,  
*Bratkartoffeln* <sup>(4)</sup> und *gemischtem Salat* <sup>(1,4,5,12)</sup> € 19,50



## ***Desserts***

<i>Bai Toey Crème brûlée</i> <sup>(1,4)</sup> <i>mit Himbeersorbet</i> <i>und Zitronengrasespuma</i> <sup>(1,4,9Weizen)</sup>	€ 8,50
<i>Parfait vom Ostfriesentee</i> <sup>(1,4,9Weizen)</sup> <i>mit glasiertem Vanille Bergpfirsich</i>	€ 8,50
<i>Frisch marinierte Erdbeeren Romanow</i> <i>mit russischer Vanilleiscreme</i> <sup>(1,4,9Weizen)</sup> <i>und Orangensahne</i> <sup>(4)</sup>	€ 8,50

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

Inhaltsstoffe: p Pökelsalz