

Genuss und Qualität, eine gesunde Ernährung und Lebensfreude – das zeichnet unsere Küche aus.
Wir lieben die Schleswig-Holsteiner Esskultur und pflegen eine vertrauensvolle Partnerschaft zu hiesigen Lieferanten.
Probieren Sie Genuss aus Schleswig-Holstein – das Besteck kennzeichnet die regionalen Gerichte!
Bei Fragen über eventuelle, in den Speisen enthaltene Zusatzstoffe oder Allergene, informiert Sie gerne unser Küchenchef oder Serviceteam im Detail!

André Schneider
Küchenchef

Alexander Thiemann
Restaurantleiter

Wiener Schnitzel vom Holsteiner Kalb /
Bratkartoffeln / Senf-Gurken-Salat
25€

Filet vom Zander / Safran-Sauce / Allerlei Erbse
29€

Filet vom Knurrhahn / Piccata von der gelben Zucchini /
Rucola-Risotto
27€

Asiatische Süßkartoffel / Wilder Brokkoli /
Gebratener Reis / Dashi-Sauce
24€

Vom Lavastein Grill

Husumer Rumpsteak medium 220 g **34€**

Färör Lachsfilet / Beurre Verte **30€**

Filet vom Lamm **33€**

Husumer Dry Aged Rib Eye 200g **42€**

Alle Lavasteingerichte reichen wir mit Felix-Kräuterbutter und wahlweise Kartoffelgratin oder gerösteter Jerusalem Artischocke, buntem Zupfsalat mit Joghurdressing oder mediterranem Pesto Spieß

Amuse Bouche

Duett vom Husumer Rind / schwarzer Knoblauch /
Gartenkräuter-Salat / Mandelnocken
22€

Brust von der Wildente / Kirsche /
Falscher Rotkohl / Buchenpilze
23€

Filet von der Seezunge / Kerbelknolle /
Erbsensprosse / Riesling-Sekt
24€

Steinbeißer Filet / Hummer-Sauce /
Salzzitronen-Püree / Bunte Beete
36€

Skyr-Estragon-Sorbet / Frittierter Buchweizen /
Zwetschge²
15€

**Stellen Sie sich gerne ein
Menü, ganz nach Ihren
Wünschen, zusammen.**

Klassiker Aperitif

Tonka Gin / Thomas Henry /
Zitrone
10,50€

Erdbeer-Secco
Erdbeer-Püree / weiße Schokolade /
Prosecco
12,50€

Pfandturn Weißburgunder
Qualitätswein Trocken
Rheinhessen
32€

Galodoro-Casa
Santa Limos Rosé
Portugal
32€

Galodoro-Casa
Santa Limos Rotwein
Portugal
32€

Menüs
3-Gang Menü
73€

4-Gang Menü
84€

5-Gang Menü
99€

Amuse Bouche

Entenleber-Galette /
Holunderblüte / Rosmarin-Brioche /
Pied-de-mouton
23€

Weißer Heilbutt / Ratatouille /
Pernod-Nage
23€

Jakobsmuschel / Kaschmir-Curry /
Sprossen-Brokkoli / Papaya / Enoki
22€

Kalbsfilet „Rosini“ / zweierlei Bohne /
Brückenpfeiler-Kartoffeln
43€

Schokoladen-Kardamom-Terrine / Waldbeeren /
Kokosnuss-Eis
15€

