



VORSPEISEN

Winterlicher Feldsalat

mit Rehschinken, Cumberlandsoße, Trauben & Kürbiskernen

11,50 Euro

Gänsekraftbrühe

mit Majoranklößchen und Gemüseperlen

9,50 Euro

Cremesuppe von der Esskastanie

mit karamellisierten Apfelspalten

9,50 Euro



FISCH

Gebratenes Zanderfilet

auf Blattspinat
mit Dijoner Senfsoße und Salzkartoffeln
26,75 Euro

Forelle "blau" vom Seehof

mit zerlassener Butter,
Sahnemeerrettich und Salzkartoffeln
25,50 Euro

Eine frisch geschlachtete Forelle erkennt man daran,
dass die Haut beim Kochen aufplatzt

VEGETARISCH

Filo-Törtchen

mit Hokkaidokürbis, Grünkern, Shiitake und Zucchini gefüllt
mit Feldsalat auf Tomatensoße
17,50 Euro



FLEISCH/WILD

Entrecôte von der Holsteiner Färs

mit Kräuterbutter, Grilltomate, Bohnenbündchen und Kartoffelgratin

38,50 Euro

Rehrücken ab 2 Personen

mit frischen Pilzen der Jahreszeit,
Rotkohl, Mandelbrokkoli, Johannisbeersoße, Spätzle und Kroketten

47,50 Euro **pro** Person

GEFLÜGEL

Halbe Holsteiner Ente

mit Pflaumensoße, Rotkohl,
Preiselbeerapfel und Kartoffeln

25,75 Euro

Geschmorte Gänsekeule

auf Majoransoße mit Marzipanapfel, Rotkohl und
Kartoffelklößen

36,50 Euro



SÜSSE VERFÜHRUNG

Topfen-Vanillemousse

auf Zitrusfrüchte-Kompott und Haselnuss-Crumble

10,50 Euro

Lebkuchenparfait

mit Rumfrüchten, Kokosblütenschaum und Krokanthippe

10,75 Euro