



Unsere weihnachtliche Karte in der Zeit vom 24.11. - 26.12.2017

SUPPEN

- Kürbis**6
Kürbisuppe mit Kokos, Mangochutney, Orange & gerösteten Kürbiskernen
- Fisch**.....7
klare Fischsuppe mit Safran, Gemüse, Lachs, Riesengarnele

VORSPEISEN

- Rote Bete**.....9
Carpaccio von roter Bete mit Feldsalat, Ziegenfrischkäse
& Granatapfel
- Gebackene Riesengarnelen**.....11
mit Rucola, Avocado, Mango, Melone & Gremolata
- Geräucherte Entenbrust**.....12
mit Feigensenf, Orange, Walnuss & Feldsalat

HAUPTGERICHTE

Dorade.....19.50
Ganze Dorade als Filet mit mediterranem Gemüse, Rosmarinkartoffeln & Gremolata

Lachs.....19.50
Lachsfilet mit Kartoffel-Kräuterkruste, Wintergemüse & Limonen-Safransauce

Bauernente.....24.50
½ Bauernente von Bauer Kuntschke aus Bokelholm bei Rendsburg mit Rotkohl, Feigensensauce & Kartoffelgratin

Wild.....24.50
Trappenkamper Wildrücken von unserem Jäger Herrn Nachtigall , Kürbis-Lauch-Gemüse, Preiselbeeren & Kartoffelgratin

Ochse.....22.00
„Sous vide“ gegartes Ochsenbäckchen mit Portweinjus, Wintergemüse & Macairekartoffeln

Rind.....24,50
Filet (200gr) oder Entrecote (250gr) vom 850°C Grill mit Barbecuesauce, Coleslow & Rosmarinkartoffeln

mit Halloumi, einem zypriotischen Grillkäse-vegetarisch.....16.00

Hausgemachte Spaghetti-vegetarisch.....16.00
mit Hokaidokürbis, mariniertem Feta, Kürbiskernen, geschmorten Kirschtomaten & Petersilien-Limetten-Pesto

DESSERT

Schoko.....7
Baileys-Schokomousse mit Vanille-Zimtsauce & Beeren

Karamel.....7
Karamelparfait mit „Fleur de Sel“ & Punschfrüchten

Bratapfel.....7
Bratapfel im Glas mit Schmand-Joghurtcreme & Crumble