

## **Vorspeisen**

Cesar - Salat  
mit Maishähnchenbrust und gehobeltem Parmesan  
16,50 EUR

Tatar vom Räucherlachs  
auf Kartoffel - Zucchinirösti mit Dill - Senf - Soße  
17,50 EUR

Walisischer Pie  
mit Ziegenkäse und Zwiebelmarmelade gefüllt  
an Baby - Leaf - Salat und Balsamico Creme  
16,50 EUR

## **Suppen**

Tomatenessenz  
mit Basilikum - Klößchen  
9,50 EUR

Duett von Möhren - und Zuckerschotencreme  
9,50 EUR

## Saisonangebot

Hirschmedaillons auf Preiselbeersöße  
mit Rahmenwirsing und Dauphine Kartoffeln  
39,00 EUR

Lamm-Haxe  
mit Rote - Beete - Stampf und Bohnengemüse  
36,00 EUR

**Unser Spargelangebot**  
**Frischer Spargel vom Spargelhof Werner (Stade)**

Weißer Stangenspargel aus regionalem Anbau  
mit Hollandaise oder Butter und neuen Kartoffeln  
21,80 EUR

dazu:

Portion Altländer Katen Schinken	9,80 EUR
Steak vom Holsteiner Kalbsrücken	16,80 EUR
Fjord Lachs aus norwegischen Gewässern	12,80 EUR
Kalbsschnitzel	14,20 EUR

## **Frisch von der Weide**

Entrecôte vom Grill  
mit mariniertem Spinat und Thymiankartoffeln  
36,50 EUR

Roastbeef  
mit Remouladensoße, Mellingburger Bratkartoffeln und einem Vitalsalat  
28,50 EUR

Kalbsschnitzel im Knuspermantel  
mit frischem Gurkensalat und Mellingburger Bratkartoffeln  
32,00 EUR

**Aus dem See und aus der See**

Original Hamburger Pannfisch  
mit Senfsoße, Mellingburger Bratkartoffeln und mariniertem Spinat  
28,50 EUR

Skrei Filet  
an Tomaten - Lauchgemüse und Jasminreis  
32,00 EUR

Kross auf der Haut gebratenes Zanderfilet  
auf Rahmensauerkraut und Butterkartoffeln  
35,00 EUR

**Vegetarisch** 

Kichererbsen Ragout mit Jasmin Reis  
und in Tempura Teig gebackene Zucchini  
24,00 EUR

**Pasta**

Tagliatelle mit gegrillten Scampi  
an Hummersauce und wildem Brokkoli  
26,00 EUR

## **Dessert**

Hausgemachter Apple-Pie mit Altländer Äpfeln  
an Chantilly Creme  
12,00 EUR

Tonkabohnen - Creme - Brûlée  
mit Blutorangen Sorbet  
12,50 EUR

Lemon Baiser mal anders  
mit Cantaloup-Sorbet  
11,50 EUR