

Vorspeisen

Lauwarmer Ziegenkäse unter der
Feigenkruste an herbstlichen Salaten
15,50 EUR

Mille-feuille vom gegrilltem Lachs
mit roter Zwiebelmarmelade
an Kartoffelpuffer mit frischem Kräuterquark
17,50 EUR

Geräucherte Entenbrust auf buntem
Linsensalat und Orangen-Chili-Chutney
16,50 EUR

Suppen

Cappuccino vom Hokkaidokürbis
und mariniertem Kürbisspieß

9,50 EUR

Sellerieschaumsüppchen
mit geräucherter Forelle

10,50 EUR

Frisch von der Weide

Halbe Holsteiner Ente mit Rotkraut und
Kartoffelklößen

36,50 EUR

Medaillons vom Hirschrücken an Preiselbeer Soße
mit Rosenkohl und Kartoffelkrapfen

38,50 EUR

Roastbeef mit Remouladensoße
mit einem Vitalsalat und Mellingburger Bratkartoffeln

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, mariniertes Spinat und Mellingburger Bratkartoffeln
28,50 EUR

Kabeljau im Sesam-Knuspermantel
auf Rahmspitzkohl und Kartoffelplätzchen
32,00 EUR

Kross auf der Haut gebratenes Zanderfilet
mit Kürbisrisotto
35,00 EUR

Vegetarisch

Gemüse-Kartoffelstrudel mit Hummus
Koriander Öl und Kürbis Tempura
24,00 EUR

Pasta

Wildragout mit hausgemachten Spätzle
und confierter Altländer Birne
26,00 EUR

Dessert

Choux au Craquelin
gefüllt mit Nougatmousse und einem Mandarinsorbet
12,00 EUR

Baba au rhum
mit Crème Chantilly und Quitteneis
12,50 EUR

Mille-feuille von der Zwetschge und weißer Schokolade
dazu ein Kakaofruchtsorbet
13,00 EUR

Bekommen Sie schon unseren Newsletter?

Jetzt abonnieren und
über Specials und Veranstaltungen informiert bleiben.



Unser Newsletter ist kostenlos und Sie können das Abo jederzeit beenden.