

## Wintermenü

Gänserillettes mit Baguette

-

Cappuccino vom Hokkaidokürbis  
mit Kürbisspieß

-

Keule von der heimischen Gans  
mit Apfel-Rotkohl, Rosenkohl, Klößen  
und Petersilienkartoffeln

-

Pflaumen-Zimtgrütze  
mit Vanillesoße

57,00 EUR

## 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  
mit 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

## November-Specials

Brust und Keule von der heimischen Gans  
mit Apfel-Rotkohl, Rosenkohl, Klößen und Petersilienkartoffeln  
49,50 EUR

Grünkohl „klassisch“  
mit Kassler, Schweinebacke und Kohlwurst,  
dazu süße Röstkartoffeln  
26,00 EUR

Grünkohl „vegan“  
mit geräuchertem Tofu und veganer Wurst,  
dazu süße Röstkartoffeln  
22,00 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

Windbeutel im Knuspermantel  
gefüllt mit Nougatmousse und einem Mandarinsorbet  
12,00 EUR

Baba au rhum  
(mit Rum getränkter Napfkuchen)  
mit Vanillecreme und Quitteneis  
12,50 EUR

Geschichtetes 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.*