

WINTER-MENÜ

Fjordforellen-Tatar, Mango, Avocado, Limette, Petersilien-Öl, Frisee-Salat

Topinambur-Suppe mit Clementinen, Öl und Haselnuss-Hippe

Entenbrust rosa auf Schwarzwurzel und Rosenkohl mit Wacholderjus,
Orange und Birnen-Ravioli

Hasselback-Bratapfel mit Haferknusper, Karamell und Vanilleeis 56
ohne Vorspeise 44

VEGGIE-MENÜ

Bunte Bete geröstet mit Ziegenkäse, Walnuss und knusprigem Grünkohl

Kürbis-Wurzelgemüse-Suppe mit goldenem Kraut, Chili und Vollkornbrot

Bergkäse-Risotto mit Kürbis, Birne, Salbei und Amaretti

Spekulatius-Tiramisu mit Gewürz-Zwetschgen-Ragout 47
ohne Bete-Salat 38

WE DON'T SERVE FAST FOOD. WE SERVE GOOD FOOD AS FAST AS POSSIBLE.

1 Farbstoffe; 2 chininhaltig; 3 Sulfite

Wir geben Ihnen gerne Auskunft über allergene Zutaten, die in unseren Speisen und Getränken enthalten sind.
Bei Bedarf können Sie auch eine schriftliche Dokumentation einsehen.



MENÜ

GRAUWINKELS [®]
SCHLOSSKÜCHE

SPEISEN À LA CARTE

SALAT, STARTER & CO.

| | |
|--|----|
| Fjordforellen-Tatar, Mango, Avocado, Limette, Petersilien-Öl, Frisee-Salat | 19 |
| Baba Ganoush – geröstete Auberginen-Creme mit Minze, Petersilie, Chili auf gerösteten Försterbrot, Granatapfel-Sirup und Wintersalaten | 15 |
| Linsen-Kürbis-Salat mit Feta und grünem Tahini | 14 |
| Bunte Bete geröstet mit Ziegenkäse, Walnuss und knusprigen Grünkohl | 15 |
| Quinoa-Salat, Tomate, Frühlingslauch, Spinat, Datteln und Orange | 12 |
| Jerusalem Hummus mit gerösteten Erbsen, Granatapfel, Salat und Zitronenöl | 16 |
| Mezze – Mix aus unseren Vorspeisen als Tischbuffet dazu Tursu – eingelegtes Gemüse, Oliven, Dips und geröstetes Brot | 27 |

BROT, DIPS & CO.

| | |
|-----------------------------|---|
| Backwerk Demeter Brotkorb | 3 |
| Kürbis-Birnen-Dip | 2 |
| Rote Bete-Feta-Dip | 2 |
| Auberginen-Chili-Dip | 2 |
| Marinierte Oliven | 3 |
| Gerösteter Cayenne Nuss-Mix | 3 |

SUPPEN

| | |
|--|---|
| Topinambur-Suppe mit Clementinen, Öl und Haselnuss-Hippe | 8 |
| Kürbis-Wurzelgemüse-Suppe mit goldenem Kraut, Chili und Vollkornbrot | 8 |

WARM

| | |
|--|----|
| Ofengemüse aus bunter Bete, Karotten, Wurzeln, Schalotten, Spinat und Kartoffel-Selleriestampf | 19 |
| Bergkäse-Risotto mit Kürbis, Birne, Salbei und Amaretti | 22 |
| Blue Bouchot Muscheln – gedämpft in Apfel-Wein, Beurre blanc Kräutern und Sellerie mit geröstetem Batardbrot | 21 |

WARM

| | |
|--|----|
| Bachforelle im Ganzen gegrillt, Petersilien-Schalotten-Butter und Belana Kartoffeln | 29 |
| Fish and Chips – knuspriger Kabeljau im Bierteig hausgemachte Kartoffelchips und Remoulade | 25 |
| Entenbrust rosa auf Schwarzwurzel und Rosenkohl mit Wacholderjus Orange und Birnen-Ravioli | 36 |
| Hirsch-Medaillons, Cranberry-Rotkohl, Apfel und Selleriepüree | 36 |

SWEETS & KÄSE

| | |
|---|----|
| Hasselback-Bratapfel mit Haferknusper, Karamell und Vanilleeis | 9 |
| Spekulatius-Tiramisu mit Gewürz-Zwetschgen-Ragout | 9 |
| Vanille-Kipferl-Mousse mit Kirschkompott | 9 |
| Käse – Husumer Deich-, Fabro-, CreMeer und Friesisch-Blue Käse mit Roggenbrot und Quitten-Chutney | 18 |

DRINKS

LONGDRINKS

| | |
|---|---|
| Aperol Spritz ^{1,2} | 8 |
| White Christmas Mojito | 9 |
| Lillet Winter Thyme | 9 |
| Moscow Mule | 9 |
| Ginger Soda mit Orange | 9 |
| Hannover Gin Tonic mit Apfel und Rosmarin | 9 |
| Citrus Tequila Smash mit Blutorange und Minze | 9 |

LONGDRINKS NON-ALCOHOLIC

| | |
|----------------------|---|
| Juniper Tonic Undone | 7 |
| Orange Bitter Soda | 7 |