

MENÜ

SMØRREBRØD

als Hauptgericht empfehlen wir Ihnen 2-3 Stück.

Knusprig gebackener Kabeljau, Wurzelgemüse-Remoulade, eingelegte rote Zwiebeln und Kresse	16
Salat vom Huhn, Sellerie, eingelegte rote Zwiebeln, Speck-Streusel und Mango	16
Matjes, Curry-Eiersalat, Lauch, Glasgurke, Sonnenblumenkerne	14
Kleine Zicke Backensholz Orangen-Marmelade, Mandelstifte, Kerbel	12
Fjordforelle gebeizt, Rettich-Spaghetti, Zwiebel-Pickles und Roggenchip	13
Rindstatar, Wachtelei, Creme fraiche, Kapern und Glasgurke	17
Avocado, Kimchi, Tomate, Pesto Rosso und Kresse	14
Bunte Tomaten, Estragon-Mayo, gebackene Kapern, Schalotten und Kresse	12
5 – Smørrebrød Board Fünf Smørrebrød deiner Wahl und gerne halbiert zum teilen mit deinen Mit-Gästen...	49

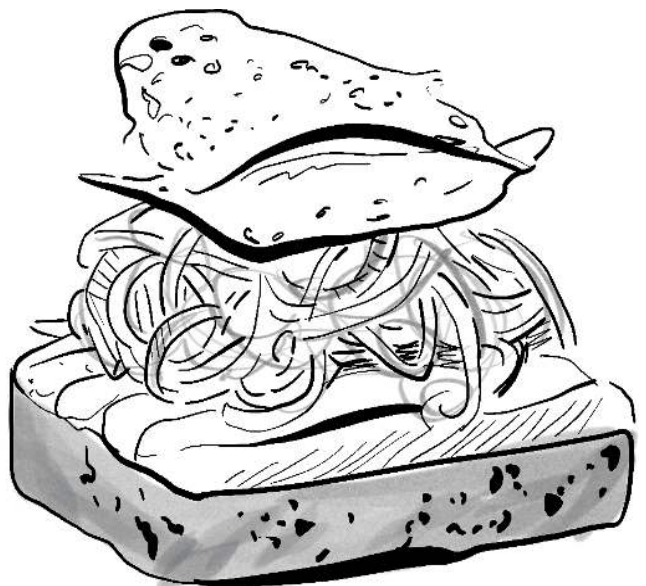
SUPPE

Gartenerbsensuppe, Croutons, Erbsen, Creme fraiche und Kresse	8
Hummer Bisque mit Baguette-Chips, Garnelen und Dill	10

VORSPEISEN

Zu allen Vorspeisen servieren wir geröstetes Roggenbrot.

Rindstatar vom heimischen Rind klassisch mariniert Senf, Ei, Creme fraiche, Schnittlauch und knusprigen Malte-Brot	23
Hering Platter Hoch3 Rote Bete -, Bärlauch- und geräucherter Hering mit Rettich, Bete, Kräuter, Pickles, Remoulade und Butter	20
Jakobsmuscheln gebraten Fenchel, Rote Zwiebel, Dillmayonaise und Hechtkaviar	23
Buttermilch-Panna Cotta Landgurke in Variationen, Radieschen, Kresse, Wiesenkräuter, Zitronenöl und Malte-Chips	16
Grüner Spargelsalat Kirschtomate, Büffel-Mozzarella, Olive, Rucola und Himbeer-Vinaigrette	19
Hühnersalat mit Staudensellerie, Äpfeln, Senf, Honig, Salatherzen und knuspriger Hühnerhaut	16
5 – Vorspeisen Board Fünf verschiedene Vorspeisen auf einem Holzboard zum Teilen und gerösteten Malte-Brot	28



Über Allergene informieren wir Sie sehr gerne. In unseren Speisen gibt es keine Zusatzstoffe.

HAUPTGÄNGE

- Frühlingsgemüserisotto
Spargel, Spinat, Bärlauch, Erbse,
Kresse und Ziegenfrischkäse **21**
- Fish an Chips
knuspriger Kabeljau in Bierteig mit
Remoulade und Kartoffelchips **24**
- Loup de Mer gebraten
Zitronen-Kapern-Butter, wilder
Brokkoli, Zuckerschote **30**
- Riesen-Garnele a la Plancha
gegrillt mit Limette, Fenchel-
Gurkensalat, Dillmayonaise *3stk.* | **22**
und geröteten Baguette *5stk.* | **29**
- Lammcaree gegrillt
Lammjus, grüne Bohnen, sonnen-
getrocknete Tomaten und
Kartoffel-Pavé **36**
- Land-Hähnchen in cremiger
Spinat-Spargel-Gemüse
Morcheln, Heide-Kartoffeln
und Bärlauch **30**

KÄSE

- 3 Sorten Backensholzer
Rohmilch-Käse
Deichkäse, Husumer und kleine
Ziege mit gerösteten Maltebrot,
Rhababer-Chutney und Butter **13**
- 5 Sorten Backensholzer
Rohmilch-Käse
Deichkäse, Husumer, Friesisch
Blue, CreMeer und kleine Ziege mit
gerösteten Maltebrot, Rhababer-
Chutney und Butter **17**

DESSERT

- Rhabarber - Cheesecake im Glas
und Haferkekse-Crumble **9**
- Eierlikör - Crème brûlée
mit Frioli Kaffee Eis **9**

FRÜHLINGS-MENÜ

- Grüner Spargelsalat - Kirschtomate,
Büffel-Mozzarella, Olive, Rucola und
Himbeer-Vinaigrette
- Gartenerbsensuppe, Tomate, Affila
Kresse
- Lammcaree gegrillt - Lammjus,
grüne Bohnen, sonnengetrocknete
Tomaten und Kartoffel-Pavé
- Rhabarber - Cheesecake im Glas
und Haferkekse-Crumble
- 3 – Gang Dinner Menü ohne Suppe **49**
4 – Gang Dinner Menü **56**

FISCH MENU

- Jakobsmuscheln gegrillt - Fenchel,
Rote Zwiebel, Dillmayonaise und
Hechtkaviar
- Hummer Bisque mit Baguette-
Chips, Garnelen und Dill
- Mai-Scholle mit Schalotten-Butter,
Petersilie und neuen Kartoffeln
- Eierlikör-Crème brûlée mit Frioli
Kaffee Eis
- 3 – Gang Dinner Menü ohne Suppe **49**
4 – Gang Dinner Menü **56**

WHITE

wine by the glass
view the separate wine list for
more bottles

2022 Grauburgunder Qba, <i>trocken, Weingut Becker-Landgraf, Rheinhessen</i>	0,2	9
2023 Sauvignon Blanc, Qba <i>Juliuspital, Franken</i>		8,5
2022 Weissburgunder, <i>Buntstück. Dr. Wehrheim, Pfalz</i>		10
2023 Riesling Einblick No.1 <i>Weingut Nick Köwerich</i>		9

32°Grad Riesling, alkoholfrei, J.Geiger

RED

2017 Spätburgunder Tradition, <i>Qba, Paul Fürst, Franken</i>		11
2018 Nostre Pais Rouge, <i>Costiere de Nimes, Gassier, Rhône</i>		11
2021 Tank 26, <i>Nero d'Avolo IGT, Camvini, Sizilien</i>		10
2020 Septentrion, <i>Bodegas Pagos de Obanos, Navarra</i>		8

ROSÉ

2022 Summertime, <i>La Gordonne, Côtes de Provence</i>		8,5
---	--	-----



APERITIF / COCKTAILS

8		
	Aperol Spritz <i>mit Orange</i>	10
	Cantaritos <i>Tequila, Thomas Henry Pink Grapefruit, Orange und Limette</i>	11
	Lillet White Peach <i>Lillet, Schweppes White Peach, Limette</i>	10
	Moscow Mule <i>Vodka, Thomas Henry Spicy Ginger, Limette, Gurke</i>	11
	Gin & Tonic Classic <i>Hannover Gin Maker</i>	11
	Mango Breeze alkoholfrei <i>Undone Bitter Sweet, Thomas Henry Mystik Mango, Orange</i>	9,5
	French Kiss alkoholfrei <i>Undone little French, Zitonenlimo, Grapefruitsaft</i>	9,5

BIER

Flötzing Helles	0,3 / 0,5	5 6,5
Herrenhäuser Pils	0,3	5,5
Erdinger Weizen	0,5	6,5
alkoholfrei	0,5	6,5
Flötzing Radler	0,3	5
Erdinger Pils alkoholfrei	0,5	6,5



LIMONADE

BioZisch von Voelkel

Cola / Natur Orange	0,33	4,5
Blutorange / Rhabarber		
Himbeere-Cassis / Ingwer		
Zitrone / Apfelschorle		
Cola Mix Flötzi	0,5	5
BioZisch light /		
Natur Energy / Bittersüss		
Maracuja-Orange	0,33	4,5

SAFT

Naturkost von Voelkel

Apfel / Ananas-Kokos	0,2 / 0,4	4,5 6,5
Maracuja / Orange		
Traubensaft hell o. dunkel		
Pink Grapefruit		
Johannisbeere		

WASSER

Viva con Aqua	0,3 / 0,75	4,5 9,5
laut o. leise		

