

Suppen

Bentinck's Krabbensuppe	8,40 €
Krabben Sahne Cognac	
Kraftbrühe vom Rind	5,90 €
Gemüse	
Urkarotte-Ingwersuppe (vegan)	6,60 €
violette Karotte	

vorher

Krabbencocktail	11,80 €
Cocktailsauce Toast	
Hausgebeizter Lachs	9,40 €
Friséesalat Feldsalat Orangenvinaigrette karamellisierte Kumquats	
Carpaccio von Roter Beete (vegan)	7,80 €
Meerrettich Salat	

von Feld & Wiese

Argentinisches Rumpsteak

Pfeffersauce | Steakfries | Salat

100g Steak	23,50 €
200g Steak	27,50 €
300g Steak	31,50 €

Hähnchenbrustfilet überbacken mit Pfirsich und Parmesan

17,60 €

Currysauce | Basmati-Wildreisemix | Salat

Neuseeländischer Lammrücken

29,90 €

Rotwein-Cranberrysauce | Kürbis-ZucchiniGemüse | Herzoginkartoffeln

Schnitzel vom Landschwein „Wiener Art“

18,60 €

Preiselbeeren | Pommes | Salat

Schweinemedallions

Zwiebel-Balsamicosauce | Kroketten | Grillgemüse

19,90 €

aus dem großen Teich

Schollenfilet „Kapitän´s Art“	23,80 €
Nordseekrabben Nussbutter Kartoffeln Salat	
Filet vom Fjordlachs	21,40 €
Zitronengras Wasabi-Kartoffelpüree Schmorgurken	
Fischvariation	
zwei Fischfilets Bratkartoffeln Gemüse Paprikasauce	21,80 €
Kabeljaufilet	18,60 €
Rote-Beete-Radieschensauce Babymöhren Risottobällchen	
„Edo-Wiemken-Teller“	
Seelachs Röstkartoffeln Remouladensauce Salatteller	17,90 €
Aalrauchmatjes	15,40 €
Hausfrauensauce Bratkartoffeln Salat	

vegetarisch | vegan | Salate

Pak Choi gebraten (vegan) 15,90 €

Zitronen-Estragonsauce | Pastinake | Cashewkerne

Süßkartoffelwaffeln (vegetarisch) 14,80 €

Guacamole | Tomatenconfit

Sellerieschnitzel (vegan) 14,20 €

Tomaten-Lauchgemüse | Kräuterpesto | Linsenrisotto

Salatvariation

Croûtons | Vinaigrette oder Joghurtdressing

Natur 9,90 €

marinierte Hähnchenbruststreifen 14,50 €

gebratene Garnelen 15,80 €

Desserts

Waldfruchttrifle Creme Waldfrucht Crumble	6,40 €
Rote Grütze Vanilleeis Sahne	5,90 €
Crème Brûlée Zitronengras Orangenkompott	7,60 €
Fruchtige Sorbets Himbeere Zitrone	5,50 €
Kugel Eis Vanille Schokolade Erdbeere Walnuss Himbeere Sahne	1,80 € 0,50 €
Toppings Schokosauce Karamellsauce Baileys Eierlikör	1,70 €
Käsevariation Gruyère Appenzeller Camembert Feigensenf Brot	11,20 €

Liebe Gäste, wenn Sie unter Allergien leiden oder Sie Ihre Speisen gluten- oder lactosefrei zubereitet haben möchten, sprechen Sie uns gerne an.

Auf Wunsch erhalten Sie von unserem Servicepersonal die Allergendokumentation der Speisen.