


Suppen

Bentinck's Krabbensuppe	10,90 €
Krabben Sahne Cognac	
Kraftbrühe vom Rind	8,40 €
Gemüse	
Urkarotte-Ingwersuppe 	8,60 €
violette Karotte vegan	

vorher

Krabbencocktail	14,60 €
Cocktailsauce Toast	
Hausgebeizter Lachs	11,90 €
Orangenvinaigrette karamellisierte Kumquats Salat	
Carpaccio von Roter Beete 	9,80 €
Meerrettich Salat vegan	

von Feld & Wiese

Argentinisches Rumpsteak

wahlweise

Pfeffersauce | Zwiebel-Balsamico-Sauce | Kräuterbutter

Pommes | Kroketten | Bratkartoffeln

Grillgemüse | Salat

100g Steak 25,50 €

200g Steak 29,50 €

300g Steak 33,50 €

Hähnchenbrustfilet überbacken mit Pfirsich und Parmesan 23,60 €

Currysauce | Basmati-Wildreismix | Salat

Neuseeländischer Lammrücken 33,80 €

Rotwein-Cranberry-Sauce | Kürbis-ZucchiniGemüse | Herzoginkartoffeln

Schnitzel vom Landschwein „Wiener Art“ 24,60 €

Preiselbeeren | Pommes | Salat

Schweinemedallions 27,90 €

Zwiebel-Balsamico-Sauce | Grillgemüse | Kroketten



aus dem großen Teich

Schollenfilet „Kapitän´s Art“	28,50 €
Nordseekrabben Nussbutter Kartoffeln oder Bratkartoffeln Salat	
Schollenfilet „Finkenwerder Art“	23,80 €
ausgelassener Speck Kartoffeln oder Bratkartoffeln Salat	
Filet vom Fjordlachs	26,90 €
Zitronengras Schmorgurken Wasabi-Kartoffelpüree	
Fischvariation	26,50 €
zwei Fischfilets Paprikasauce Gemüse Bratkartoffeln	
Kabeljaufilet	24,80 €
Rote-Beete-Radieschen-Sauce Zucchini Basmati-Wildreismix	
Rotbarschfilet	23,80 €
Paprikasauce Kartoffeln Salat	
„Edo-Wiemken-Teller“	23,20 €
Seelachs Bacon Remouladensauce Bratkartoffeln Salat	
Aalrauchmatjes	19,60 €
Hausfrauensauce Bratkartoffeln Salat	

vegetarisch | vegan | Salate

Pak Choi gebraten 	19,50 €
Zitronen-Estragon-Sauce Cashewkerne Pastinake vegan	
Sellerieschnitzel 	19,90 €
Kräuterpesto Tomaten-Lauchgemüse Linsenrisotto vegan	
Camembert	17,60 €
Pankopanade Preiselbeersahne Salatbouquette vegetarisch	
Ofenkartoffel	14,60 €
Sourcream Salatbouquette wahlweise mit Räucherlachs	19,60 €
Salatvariation	
Croûtons Joghurtdressing oder Balsamicoessig und Olivenöl	
Natur	14,60 €
marinierte Hähnchenbruststreifen	19,60 €
gebratene Garnelen	23,90 €

Desserts

Waldfruchttrifle Creme Waldfrucht Crumble	8,50 €
Rote Grütze Vanilleeis Sahne	8,40 €
Crème Brûlée Zitronengras Orangenkompott	9,90 €
Fruchtige Sorbets mit Prosecco Himbeere Zitrone	7,70 €
Kugel Eis Vanille Schokolade Erdbeere Walnuss Himbeere Sahne	2,30 € 1,10 €
Toppings Schokosauce Karamellsauce Baileys Eierlikör	2,40 €
Käsevariation Feigensenf Brot	13,90 €

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.

