

## VORSPEISE

### Gazpacho

fermentierte Salsa / Gartenkräuter / Wassermelone

24

### Flussbarsch

Fischerei Schwarten vom Kellersee

Krustentier / Estragon / Spargel

26

### Dazu empfehlen wir:

#### Christmann

Weißburgunder | 2023 | „Aus den Lagen“ | trocken | Pfalz

0,1l 9,5 | 0,75l 48

### Ceviche vom dry aged Zander

Sauerkraut / Ananas / Brunnenkresse

28

### Erbsensuppe & N25 Osietra Kaviar

Zitrone / Minze

28

## HAUPTGANG

### “Unsere Quiche”

Bärlauchroyal / Spitzmorchel / Erbsensprosse / Holunderblüte

38

### Bärlauch-Ravioli

Pekannuss / Spargel / Parmesan

38

### Für zwei Personen

Steinbutt Wellington

Rote Beete Sauce / Schmorgurke

p.P. 48

### Sylter Miesmuschel Pasta

Bayard Kartoffel / Sanddorn

Fenchel

38

### Dazu empfehlen wir:

Tement

Sauvignon Blanc | 2023 | “Kalk & Kreide” | trocken | DAC

0,1l 9 | 0,75l 45

## AUF HOLZKOHLE GEGRILLT

Nordsee Steinbuttfilet  
Wildfang dänische Küste  
48

Nordsee Wolfsbarsch  
Nordsee Wildfang  
46

Wilder Blumenkohl  
Macadamianuss  
32

Wir lieben Fisch und Gemüse, respektieren aber auch,  
dass es von Zeit zu Zeit mal Fleisch sein darf.

Geschmorte Kalbsbacke  
Regional aus Schleswig-Holstein vom Wiesenkalb  
48

Zu den gegrillten Hauptgängen  
servieren wir:

Handgemachte Pasta mit gereiftem Parmeggiano Reggiano  
Spargelragout  
Artischockensauce und geräucherte Nussbutterbéarnaise

## DESSERT

### Blaue Kornblume

Birne / Morgentau / Original Beans Yuna

12

### Mango

Joghurt / Petersilie / Original Beans Yuna

19

### Rhabarber

Waldmeister/Erdbeere

17

### Dazu empfehlen wir:

#### Jantzen's Espresso Martini

Ein Ristretto Shot

Wodka Sangaste von Sven Ivanov

Ciliegia Kirschlikör von Distilleria Quaglia

Crème de Cacao von Matter Spirits

Xocolatl Mole Bitters

14