

VORSPEISE



Frischer Blattsalat

Eingelegtes Gemüse | Landbrotcroûtons
8,0



Spargelsalat

Holunderblüten-Hollandaise | Zitrusfrucht | Gartenkräuter
klein 13,0 | groß 19,0

Geräuchertes Forellenfilet

Eingelegter Rettich | Gartenkresse | Meerrettichcrème
16,0

„Manzo Tonnato“

Rosa gegartes Roastbeef | Thunfischsauce | Feldsalat | Kapernäpfel
klein 18,0 | groß 28,0

Spargelcrèmesuppe

Spargelragout | mit oder ohne Garnele
klein 9,0 | 11,0 groß 14,0 | 16,0

HAUPTGANG

Wildbratwurst aus der heimischen Jagd

Geschmorte Karotten | Zwiebeljus | Kartoffelpüree
28,0

Zwiebelrostbraten

Spitzkohl | Kalbsjus | Dauphine Kartoffeln
35,0

Loch Duart Lachsfilet

Bärlauchrisotto | Zitronensauce | geschmorte Tomaten
35,0



Trüffeltagliatelle

Weißer Trüffelsauce | Wintertrüffel
klein 24,0 | groß 30,0



Ravioli von getrockneten Tomaten und Paprika

Geräucherte Paprikasauce | geschmorte Tomaten
klein 23,0 | groß 29,0

Rosa gebratenes Roastbeef vom Holsteiner Rind

Bratkartoffeln | Bauernspeck | Blattsalat | Remoulade
klein 27,0 | groß 32,0

Holsteiner Sauerfleisch „Melkhus“

Bratkartoffeln | Bauernspeck | Blattsalat | Remoulade
25,0

Wiener Schnitzel vom Holsteiner Kalb

Petersilienkartoffeln | Rahmgurken | Preiselbeeren
klein 29,0 | groß 35,0

Rumpsteak am Knochen gereift 220g

Saisonales Gemüse | knusprige Pommes Frites | Sauce Béarnaise
35,0

SPARGEL EMPFEHLUNG

Frischer deutscher Spargel 250 g

Flüssige Butter und Sauce Hollandaise | Petersilienkartoffeln
22,0

Wahlweise mit

Katenschinken vom Holsteiner Landschwein +14,0

Wiener Schnitzel vom Holsteiner Kalb +18,0

Loch Duart Lachsfilet +18,0

DESSERT

Vanille Crème brûlée

Erdbeersorbet | Hafer-Crumble
12,0



Schokoladen-Haselnusschnitte

Beerenragout | Luftschokolade
14,0