

## VORSPEISEN

### Ziegenkäse mariniert mit Thymian-Honig

Rhabarber | Walnuss | Frühlingssalate

18,-

### Kräuterrahmsuppe

Geräucherte Nordsee-Makrele | Wurzelgemüse

15,-

### Frühlingssalate von Epona Farming

Gartenkräuter dressing | Landbrotcroûtons  
Radieschen

9,-

## HAUPTGANG

### Spinat-Semmelknödel

Karotte | gebratene Austernpilze

26,-

### Wiener Schnitzel vom Holsteiner Kalb

Petersilienkartoffeln | Rahmgurken | Preiselbeeren

34,-

### Frische Pasta

Bärlauch | Erbse | Gewürztomaten

24,-

Wahlweise mit gebratenen Wildfanggarnelen

32,-

### Holsteiner Sauerfleisch „Melkhus“

krosse Bratkartoffeln | Bauernspeck  
Blattsalate | Remoulade

25,-

## METZGER CUT

### Rumpsteak 250g

am Knochen gereift

Nordish Beef | True Wilderness

38,-

### Kalbskotelett 350g

21 Tage gereift

Rico Schlegel, Friesoythe

39,-

### Bauernhuhnbrust 220g

Prignitzer Maishähnchen

28,-

## DESSERT

### Dunkler Schokoladen-Cheesecake

Rhabarber-Himbeerragout | Himbeersorbet

14,-

### Vanille-Crème brûlée

Hafercrumble | dunkle Schokoladenganache

9,-

### Eis nach Tagesempfehlung

3,-

### Süßer Abschluss

Vanilleeis | Espresso

4,-

