

Vorspeisen und Suppen	Euro
<i>Hausgemachte geschmelzte Maultasche und Lambratwurst mit Kartoffelsalat</i>	14,50
<i>Variation vom jungen Matjes</i>	18,50
<i>Carpaccio vom Holsteiner Rinderfilet mit Rucola, Parmesan und Sherry - Limonendressing</i>	19,00
<i>Hausgebeizter und Zarlachs von den Färöer Inseln mit Reibekuchen</i>	24,00
<i>½ ausgelöster Hummer mit drei Saucen</i>	34,00
<i>Kürbiscrèmesuppe mit Kernöl und Kürbiskernen</i>	9,00
<i>Consommé von der Taube mit Trüffelklößchen</i>	12,00
<i>Unsere Fischsuppe mit Knoblauchbrot</i>	12,50

Fischgerichte

<i>Gratinierter Dorsch auf Nagegemüse mit Senfsauce und Petersilienkartoffeln</i>	34,00
<i>Rote Wildwasser Garnelen ‚Mediterran‘ mit hausgemachten Tagliatelle</i>	36,00
<i>Gratinierte Seezungenfilets mit Spargelspitzen und Herbsttrompeten</i>	52,00
<i>Ganze Nordseezunge in Butter gebraten mit Petersilienkartoffeln und Salatteller</i>	pro Gramm 18 cent
<i>Steinbutt und Hummer in zwei Saucen mit Wildreis</i>	64,00

Fleischgerichte

<i>Lammcurry mit Brokkoli und Basmatireis</i>	32,00
<i>Kalbsnierchen in Champagner-Senfsauce mit Blattspinat und Kartoffelpüree</i>	34,00
<i>½ Barbarie Ente mit Rotkohl und Kartoffelpüree</i>	36,00
<i>Dry Aged Entrecôte vom Holsteiner Rind mit Bohnen und Bratkartoffeln</i>	38,00
<i>Filet vom Holsteiner Rind mit Pfefferrahmsauce, Marktgemüse und Kartoffelgratin</i>	48,00
<i>Deichlamm auf zwei Arten mit mediterranem Gemüse und Olivengnocchi</i>	50,00
<i>Tournedos Rossini mit Gänseleber und Perigord Trüffelsauce</i>	48,00 / 64,00