

## Aperitifempfehlung

Prosecco mit Holunderblütensirup 0,1 l 6,00

Unser Entenmenü  
ab 2 Personen servieren wir nur Tischweise

### Vorspeise

Gebratene Entenleber auf einem Apfel-Pfefferkompott  
dazu hausgebackenes Brot

### Hauptgang

Eine halbe ofenfrische Flugente mit Apfelfüllung  
am Tisch tranchiert

dazu

Spitzkohl in Rahm, Vichy Karotten, Pastinaken  
Entensauce und Pfeffersauce,  
mit Kartoffelkloß und hausgemachten Spätzle

Dessert

Karamellisiertes Vanilleparfait

Pro Person

45,00

Rotweinempfehlung

2014 er Ursprung

Rotweincuvée - trocken -

Weingut Markus Schneider

Er zeigt ausladende rote und dunkle Beerenfrüchte

Sowie Aromen und Schokolade und Kräutern

0,2 L. 9,20

0,75 L. 32,00

## Vorspeisen und Salate

### „Artic Rose“

Lachstatar Honig-Dill-Senfsoße an Kartoffelbuffer mit Salatbukett	13,50
Für 2 Personen	24,00

Dieser besondere Lachs wird von Hand mit Meersalz veredelt und in einem seltenen, traditionellen Reiberrauchverfahren zart geräuchert. Hierfür werden ausschließlich Superior Lachse verwendet

Vorspeisenvariationen ab 2 Personen Eine Auswahl unserer Vorspeisen dazu servieren wir hausgebackenes Brot und dreierlei Dip pro Person	15,00
---	-------

Duett von der Entenleber Terrine und Praline von der Entenleber an Blattsalaten der Saison mit Himbeerdressing und Apfel Calvados Marmelade	10,00
--	-------

Gebratene Entenleber mit Preiselbeeren und hausgebackenem Brot	10,00
Für 2 Personen	16,00

Salate Blattsalate der Saison mit Nußcroutons, Himbeerdressing und hausgebackenem Brot	6,50
--	------

Riesengarnelen auf Ruccola mit Kirschtomaten und Pinienkernen, dazu hausgebackenes Brot	14,50
--	-------

### Suppen

Entenkraftbrühe mit geräucherten Entenbrustscheiben	7,90
Tomatencremesuppe mit Mozzarella	7,00
Kartoffel-Lauchcreme mit geräuchertem Lachs	6,90

## Ofenfrische Flugenten aus Schleswig Holstein und Niedersachsen

Halbe ofenfrische Flugente mit Äpfeln und Rosinen dazu Apfelrotkohl und Kartoffelklöße 26,90

Halbe ofenfrische Flugente mit Preiselbeersauce Kartoffeln und gemischtem Salat 26,90

Halbe ofenfrische Flugente mit Calvadossoße Spätzle und gemischtem Salat 27,90

Halbe ofenfrische Flugente mit Pfefferrahmsauce Rotkohl und Kartoffelstampf 27,90

Halbe ofenfrische Flugente „Art des Hauses“ Pfefferrahmsauce, Calvadossoße, Apfelrotkohl Röstli und gemischtem Salat 28,90

Halbe ofenfrische Flugente mit Spitzkohl, Pfeffersobe und Kartoffeln von Pump's Kartoffelhof 26,90

Unsere Empfehlung zu allen Entengerichten

2015er Domaine de Montredon Rouge  
Côtes de Thau-Rhone

-trocken-

0,2 l. 6,20

0,5 L. 15,30

## Ofenfrische Flugenten aus Schleswig-Holstein und Niedersachsen

Halbe ofenfrische Flugente mit mediterranem  
Gemüse dazu Kartoffel- Schnittlauch- Stampf 26,90

Halbe ofenfrische Flugente mit  
gemischtem Salat und Himbeerdressing 23,90

Rosa gebratene Entenbrust mit Calvadossoße,  
Spätzle und gemischtem Salat 26,90

Entenbrust sauer eingelegt dazu Remouladensauce  
und Bratkartoffeln 18,50

Halbe ofenfrische Flugente in zwei Gängen  
die Brust mit Orangen Grand Marnie Sauce und Spätzle  
die Keule mit Calvadossoße, Rotkohl und Püree  
33,90

Unsere Ente in zwei Gängen servieren wir bis 13:30 und ab 17:30  
Uhr

Für Röstí Umbestellung berechnen wir 2,50 €

## Fleisch

Hausgemachtes Sauerfleisch im Weckglas serviert  
mit knusperigen Bratkartoffeln und  
Remouladensobe 15,50

Roastbeef kalt von der Holsteiner Färse mit  
Bratkartoffeln und Remouladensobe 18,90

Wiener Schnitzel vom Kalb mit Preiselbeeren  
Bratkartoffeln und hausgemachter Gurkensalat 22,90

Rinderfiletspitzen „Stroganoff“ mit Gurkenstreifen,  
feinen Zwiebelwürfeln, Champignons dazu Spätzle 27,90

Wildscheinschnitzel in der Nusskruste mit  
Rotkohl, Spätzle und Preiselbeeren 24,50

Rinderfilet mit Sauce Bernaise, Speckbohnen  
und Bratkartoffeln 29,50

## Frischer Fisch

Zanderfilet auf Champignon- Lauchgemüse  
mit Tomate und Kartoffel- Schnittlauch Püree 23,90

Lachsfilet auf der Haut gebraten mit Spitzkohl  
Kartoffelstampf 24,50

## vegetarisch

Zuchini Piccata auf Tomaten Champions Ragout mit  
Frühlingslauch und Rösti. 17,50

## Hinweis für Allergiker:

Da in unserem Betrieb bzw. bei unseren Lieferanten auch gluten-, milch-, ei-,  
sellerie-, erdnuss- und nusshaltige Zutaten verarbeitet werden, kann trotz aller  
Sorgfalt ein Übergang von Spuren dieser Stoffe nicht völlig ausgeschlossen werden.  
Fragen Sie unser Personal nach unserem Allergiker-Merkblatt.

## Dessert

Hausgemachte Belgische Waffeln mit Kirschen und Vanilleeis	8,50
Holsteiner Rote Grütze mit Vanilleeis	6,50
Creme Brûlée mit Obstsalat und hausgemachtem Sorbet	8,50
Gefüllter Schokoladenauflauf mit Vanilleeis ( Zubereitungszeit ca. 15 Minuten )	8,50
Hausgemachtes Mousse au Chocolate	8,90
Omas Grießflammerie mit Kirschen	7,20
Doppelter Espresso mit hausgemachtem Vanilleeis und Sahne	7,50