

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

Rotweincuuvéé - 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
Wildschweinschnitzel in der Nussskruste mit Rotkohl, Spätzle und Preiselbeeren	24,50
Rinderfilet mit Pfefferrahmsobe, Speckbohnen und Bratkartoffeln	29,50

Frischer Fisch

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

Kabeljaufilet auf Senfkohl mit Salzkartoffeln 24,50

Scholle Finkenwerder mit Salzkartoffeln und
Gurkensalat 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.

