

— EMPFEHLUNGSKARTE —
SPEZIALITÄTEN DER WOCHE

Spargelsüppchen, mit Riesling verfeinert	8,00 €
...mit gebratenem Lachsfilet am Spieß	12,00 €

Frischer deutscher Spargel, serviert mit Sauce Hollandaise und zerlassener Butter, dazu Salz-Kartoffeln	17,00 €
... mit Scheiben vom Holsteiner Katenschinken	18,80 €
... mit gebratenen Filets von Lachs und Zander	25,00 €
... mit Roastbeef (kalt), rosa gebraten, dazu Bärlauch-Hollandaise und Röstkartoffeln	26,00 €

Fischvariation mit Filets von Lachs, Zander, Kabeljau und Wolfsbarsch auf Krustentierrahm mit grünem Spargel und Röstkartoffeln	22,50 €
---	---------

Orangen-Mohn-Parfait auf Holsteiner Rhabarberkompott	7,80 €
--	--------

Aperitif der Woche:

„Hugo“	0,2l	6,90 €
(Prosecco mit frischer Minze, Holunderblütensirup und einem Schuss Mineralwasser auf Eis)		

— EMPFEHLUNGSKARTE —
MENÜS DER WOCHE

Menü A

Vorspeise

Vierländer Senfgurken-Süppchen

Hauptgang

Hamburger Pannfisch (Filet vom Norwegischen Lachs, Seelachs und Kabeljau) auf leichter Weißwein-Dijon Senfsauce, mit Speck-Röstkartoffeln und Gurkensalat

Dessert

Beerengrütze nach eigener Rezeptur mit Vanilleeis

28,90 €

Menü B

Vorspeise

Spargelsüppchen mit gebratenem Lachsfilet am Spieß

Hauptgang

Maispoularden-Brüstchen mit Salbeifüllung, Balsamico-Jus, grünem Spargel und Röstkartoffeln

Dessert

Orangen-Mohn-Parfait auf Holsteiner Rhabarberkompott

34,00 €