



# Suppen & Vorspeisen

<b>Kürbisschaumsüppchen</b>	9,90 €
Eingelegter Kürbis, Kerne & Öl	
<b>Kalt geräucherte Ente</b>	14,90 €
mit Cumberlandsauce, Rübensalat & Orange	
<b>Vierländer Wildkräutersalat „roh &amp; mariniert“</b>	klein 9,90 €
mit Karotte, Gurke, Tomate, Bete & Nüssen	
	groß 14,90 €
<b>Risotto „Pilze, Erbsen und Kräuter“</b>	12,50 €
mit Edelpilzen, Erbsen, Zuckerschoten, Lauchzwiebeln & Grana Padano	
<b>Gratinierter Ziegenkäse „Honig aus Lübeck“</b>	13,50 €
mit Cassis Feigen, Bunte Bete & Wildkräutersalat	
<b>Ochsenschwanzpraline „gebacken“</b>	16,90 €
mit Jus, Ahrensburger Karotten & Holunderbeeren	
<b>Lachs Label Rouge „mariniert &amp; geflämmt“</b>	16,50 €
mit grünem Apfel, Avocado, Mango & Dilljoghurt	

## Davor, zwischendurch oder auch danach:

**Brotauswahl mit hausgemachter Butter, Öl aus der Toskana & Salz  
aus der Manufaktur Salzgarten**

**4,90 € (für 2 Personen)**



**Unsere Empfehlungstafel vor Ort:**

Auf ihr finden Sie weitere, wechselnde Gerichte ab 18.00 Uhr



# Fisch & Meer

<b>Dorschfilet „Travemünder Fischereihafen“</b>	<b>26,50 €</b>
dazu Risotto mit Erbsen & Edelpilzen, Wildkräutern & Beurre blanc	
<b>Loup de Mer „im Ganzen gegart“</b>	<b>28,00 €</b>
mit tomatisiertem Babyspinat & Kartoffeln aus der Region	
<b>Lachsfilet „Meerrettich &amp; Quitte“</b>	<b>29,00 €</b>
Quitte süß-sauer eingelegt, Sellerie in Textur & Dill	
<b>Kutterscholle „in Butter gebraten“</b>	<b>23,50 €</b>
mit Gurkensalat, Zitrone & Röstkartoffeln	
• als „Scholle Büsumer Art“ mit Nordseekrabben	<b>+6,00 €</b>

# Fleisch

<b>Rinderfilet „eigene Reifung“</b>	<b>29,00 €</b>
mit Portweinsauce, Edelpilzen & Kräuterkartoffeln	
<b>Rinderroulade vom Holsteiner Weiderind „geschmort“</b>	<b>24,50 €</b>
mit Jus, Rotkohl, Apfel vom Alten Land & Röstkartoffeln	
<b>Kalbsleber „Berliner Art“</b>	<b>27,00 €</b>
mit Calvados, karamellisiertem Apfel, Röstzwiebeln & Kartoffelpüree	
<b>Lammstelze „aus eigener Zucht“</b>	<b>29,00 €</b>
im Kräutermantel, mit Zwetschge & Rüben aus dem Herbst	



## Unsere Empfehlungstafel vor Ort:

Auf ihr finden Sie weitere, wechselnde Gerichte ab 18.00 Uhr



# Kindergenichte

<b>Pasta „alla Mama“ mit Tomatensauce</b>	<b>5,00 €</b>
<b>Currywurst mit Pommes</b>	<b>7,50 €</b>
<b>Fisch &amp; Chips mit Gurkensalat und Remoulade</b>	<b>8,50 €</b>
<b>Chicken Nuggets mit Pommes</b>	<b>8,50 €</b>
<b>Gegrillte Hähnchenbrust oder Dorschfilet</b> mit Buttergemüse und Kartoffelpüree	<b>9,50 €</b>

# Dessert & Käse

<b>Tarte Tatin vom Holsteiner Apfel mit Vanilleschaum</b>	<b>12,50 €</b>
<b>Grißflammerie „Vanille &amp; Orange“ mit Himbeeren vom Hof Glanz &amp; Gloria</b>	<b>9,50 €</b>
<b>Käse Degustation „von der Backensholzer Hofkäserei“</b>	<b>14,50 €</b>



## **Unsere Empfehlungstafel vor Ort:**

Auf ihr finden Sie weitere, wechselnde Gerichte ab 18.00 Uhr