



Glückselig ist, wer glücklich isst.

Start ins Glück

ENTENLEBER

Holunder / Birne / Brioche / Calvados

11,50 €

*Eine verkannte Delikatesse. In Frankreich erfreut sie sich sehr großer Beliebtheit, in Deutschland fliegt sie noch unter dem Radar. Reich an Vitaminen. Wir löschen die Entenleber mit Calavados ab und reichen dazu Brioche Brot.
Bon Appetit!*

SAIBLING CONFERT

Wildkräutersalat / Wildkräutersalat / Nussbutterschaum / Kroepoek / Mixed Pikles

12,50 €

Wer den Lachs mag, wird den Saibling lieben. Der Saibling gehört zur Gattung der Lachsfische! Wir servieren in confiert; Öl wird auf eine Temperatur von 65 Grad erhitzt und der Saibling bei Niedrigtemperatur darin gegart. So wird er saftig und aromatisch. Serviert an Wildkräutersalat mit Nussbutterschaum und einem Krabbenchip.



Suppe & Mehr

HIMMEL UND ERDE

Blutwurst / Kartoffel / Zwiebel / Apfel

9,50 €

Ein traditionelles Gericht aus dem 18. Jahrhundert, das ursprünglich aus dem Rheinland stammt, deswegen auch unter Himmel und Ääd bekannt, Hauptbestandteile sind Kartoffeln und Äpfeln. Die Äpfel an den Bäumen stehen für den „Himmel“, die Kartoffeln, auch Erdapfel genannt, stehen für die „Erde“. Wir servieren es komplett bestehend aus regionalen Zutaten: Kartoffeln vom Biohof Svensteen, Äpfel aus dem alten Land und Blutwurst vom Geest Schwein.

OXTAIL

Ravioli / Suppengrün / Madeira

8,50 €

Mit der Herbstzeit beginnt die Suppenzeit. Die klare Ochsenschwanzsuppe wird aus dem Fleisch vom Husumer Weideochsen gezogen und mit Madeira und Kräutern abgerundet. Als Einlage gibt es kleine Teigtaschen und frisches Gemüse. Da wird einem warm um's Herz.



Unser vegetarischer Hauptgang

FELDSALAT

Waldpilze / Zwiebelvinaigrette / Quitte / Röstroggen

12,50 €

*Die Vitamin C Bombe unter den Salatgewächsen hat gerade Saison. In Kombination mit gebratenen Waldpilzen geweckten Quitten und geröstetem Roggen, abgeschmeckt mit einer leichten Zwiebelvinaigrette.
Super lecker!*

BLUMENKOHL CONFIERT

Perlgrauen / schwarzer Trüffel / Backensholzer Käse / Haselnuss

15,50 €

*Der Blumenkohl wird in bestem Haselnuss-Öl confiert und auf einem Perlgrauen-Risotto serviert.
Darüber frisch gehobelter Trüffel!*



Unsere Fischgerichte

FISH UND CHIPS

Seeteufelbäckchen / 2erlei Erbse / Kartoffelcroutons / Störtebeker Bier Mayo

24,50 €

Wir bringen den britischen Klassiker an die Flensburger Förde, zubereitet wird er selbstverständlich mit regionalen Produkten. Das Rezept für den Teig haben unsere Jungs aus London mitgebracht. Dazu reichen wir Erbse und Kartoffel Croutons. Zum Dippen gibt es eine Mayonnaise auf Basis vom Störtebeker Atlantik Ale. Yes!

WALLER

Welsfilet sous-vide gegart / Aal / Birne-Bohne-Speck / Bohnenpüree

21,50 €

*Der Wels! Im Wasserbad bei 63 Grad schonend gegart-in der Pfanne aromatisiert.
Mit Aal kombiniert, dazu Bohne Hoch Zwei. Richtig gutes Zeug!*



Unsere Fleischgerichte

LAMMCARREE

Zweierlei Linse / Pfirsich / Zwiebel / Minze / Joghurt

29,50 €

Ein Löffelart gebratenes Carree, dazu Linsen in Form von Espuma und Ragout. Abgerundet und für die Frische sorgt Minze, Joghurt und Pfirsich. Must have!!

RINDERFILET

Maisgrießschnitte / Romanasalat / Algenbutter

32,50 €

Das beste Stück. 230g vom Husumer Weiderind, unter unserem 800 Grad heißen Beefer gegart. Der Maisgrieß wird mit Kräutern zubereitet, mit Käse vom Backensholzer Hof abgeschmeckt und als Schnitte serviert.

HÜHNER FRIKASSE

Querbeet / Morchel-Reis / Sommertrüffel / Rote Beete

24,50 €

Unsere glücklichen Hühner kommen vom Biohof Himmershoi und werden klassisch gekocht, von Hand gezupft und mit einer Mehlschwitze vollendet. Dazu servieren wir einen Morchel-Reis und auch ein wenig Trüffel darf nicht fehlen. Himmlisch!



Für unsere kleinen Gäste

KLEINE GRILLWÜRSTCHEN

Kartoffelbrei / Karottengemüse

5,50 €

KLEINES HÄHNCHENSCHNITZEL

Butterreis / Erbsengemüse

6,50 €

SPAGHETTI

wahlweise mit

Butter **4,50 €**

Tomatensauce **5,50 €**

Bolognese **6,50 €**

POMMES FRITES

4,20 €



Selige Nachspeisen

SCHOKOKUCHEN

Kirsche / Meersalz-Eis

8,50 €

Derbe saftiger Teig, flüssiger Kern. Ein betörender Klassiker!

ROTE GRÜTZE

Vanille / Beeren

7,50 €

*Rote Grütze ist eine Süßspeise der deutschen Küche sowie der Landesküchen Skandinaviens.
Wir haben Sie für euch neu interpretiert!!*

KÜRBIS³

9,50 €

Herbstzeit ist Kürbiszeit. Bei uns in dreierlei verschiedenen Texturen neu gestaltet. Pumpkin halt!

