

Kleines & Feines

GEBACKENER STINT 6,50€

Heimische Kräuter / Aioli Sauce

Was dem Südeuropäer die Sardine ist, ist dem Norddeutschen der Stint. Ein echter Klassiker, in Roggenmehl gewendet und gebacken.

Nussig im Geschmack, auch ideal für Fischeinsteiger.

ALBONDIGAS 6,50€

Fleischbällchen vom Rind / Tomatensauce
Knoblauch / Petersilie

Softige Bällchen aus Hackfleisch in einer fruchtig-pikanten Tomatensauce.

Da kommt Urlaubsfeeling auf. Buen Aprovecho!

WAS ZUM DIPPEN 6,50€

Hausgebackenes Focaccia / Paprika Chutney
Chimichurri / Pilzcreme

Wird jeden Morgen frisch gebacken. Dazu reichen wir drei verschiedene Dips. Geht immer!



GEBRATENE PULPITOS 7,00€

Mini-Tintenfische / Erdnuss / Bier / Tomate

Wir hauchen sie nordisch an und garen die Pulpitos in Störtebeker Kellerbier.

PAPAS ARRUGADAS & PIMENTOS 6,00€

Gebackene Kartoffel vom Biohof Svensteen
Pimentos / gelbe Mojo

Im Ofen gegarte Kartoffeln unter einer leichten Salzkruste in Kombination mit gerösteter Mini-Paprika.



Vorspeise

SALAT VON FRISCHEN MUSCHELN 14,50€

Regionale Muscheln / Alge / Aal
Melisse / zweierlei Erbse

Frische Muscheln kombiniert mit geräuchertem Aal, beides vom Fischmarkt Jessen aus Flensburg. Abgeschmeckt mit einer Vinaigrette, dazu frische Melisse und Erbse hoch zwei. Schmeckt richtig nach Küste.

CARPACCIO VOM KOHLRABI 11,50€

Saftiger Ofenkohlrabi / Cracker
Basilikummayonnaise / Basilikumsaat

Der frische Kohlrabi wird im Ganzen im Ofen gegart und anschließend dünn runter geschnitten. Für die Frische eine Basilikummayonnaise und als Crunch-Effekt ein Quinoa-Cracker.



ZUNGE VOM RIND 13,50€

Gekochte Zunge / Wurzelgemüse / Meerrettich
Senfsaat / Radieschen

Ein echter Leckerbissen. Zart und leicht verdaulich, dazu fettarm und eiweißreich. Begleitet von Wurzelgemüse und Radieschen, ein Hauch Schärfe vom frischen Meerrettich. Wer Zunge noch nicht probiert hat, sollte es tun!

CREMESUPPE VOM BÄRLAUCH 8,50€

Frischer Bärlauch / Kokosmilch
hausgebackenes Foccacia

Der Bärlauch ist einer der bekanntesten heimischen Wildkräuter. Die würzigen Blätter sind scharf und frisch zugleich. Wir kochen die Suppe mit Kokosmilch, sorgt für einen leicht exotischen Kick und ist somit auch für Veganer zu genießen!



Stullen & So

STULLE STRAMMER MAX 14,50€

Oxbrot von Bäcker Gaus / Schinken vom Angeliter Sattelschwein / Ei vom Hof Frowähr / Gurke / Senfsaat

Die wohl bekannteste Stulle des Landes!

Wir servieren euch den Klassiker mit besten regionalen Zutaten. Mahlzeit!

STULLE KÄSE 13,50€

Oxbrot von Bäcker Gaus / Ofenkäse vom Backensholzer Hof / Pflücksalat / Tomate / Vanille / Chili

Eine Idee von unserem Auszubildenden Thorben.

Geröstetes Oxbrot, frischer Salat und ein warmer Käse vom Backensholzer Hof. Dazu ein Tomaten Chutney, abgeschmeckt mit Vanille und Chili.



UNSER GRÜNZEUG 12,50€

Pflücksalat / Ei / Taggiasca-Olive / Zwiebel
Käferbohnen / brauner Senf / Crunch

Verschiedene Blattsalate! Frisch, grün, gekräutert. Serviert mit den besten Oliven, gebackenem Eigelb, Käferbohnen und gepickelter roter Zwiebel. Dazu Dressing von braunem Senf. So gesund und lecker, da könnte man glatt zwei von essen.



ADD-ON: Confiertter Hummer +14,50€

Risotto & Pasta

RISOTTO 16,50€

VON ROMANESCO UND BLUMENKOHL

Reis / Romanesco / bunter Blumenkohl
geräucherte Mandel / Zitrus

Super leckeres und leichtes Frühlingessen!

Der obligatorische Käse im Risotto wird durch ein Blumenkohlpuree ersetzt. Serviert mit knackigen Röschen von Romanesco und Blumenkohl.



PASTA SALSICCIA 17,50€

Italienische Wurst / Chicorée / Fenchel
Sahne / Noilly Prat / Nussbutter

Die italienische Wurst mit dem verrückten Namen.

Kräftiger Geschmack mit einem unverwechselbaren Aroma von Fenchel.

Dazu im Ofen geschmorter Chicorée, abgerundet mit Sahne und Nussbutter.

So schmeckt La Dolce Vita!



GLÜCKSELIG ÜBERRASCHUNGSMENÜ

- 3 Gang - 59,00€

Wechselt wöchentlich!

*Lasst euch von unserem Küchenteam überraschen!
Bei Fragen und Unverträglichkeiten wendet euch
gern an unser Serviceteam!*

Fisch

POCHIERTER STÖR 35,50€

Filet vom Stör / Buchweizen / Passionsfrucht
Sellerie / Schwarzkohl / Kaviar

*Das Fleisch vom Stör ist fest, sehr fettarm und hat
einen kräftigen Eigengeschmack. Das Filet wird bei
ca. 72 Grad im Fischfond pochiert und bleibt
somit sehr saftig. Begleitet von einem cremigen
Selleriepüree, frittiertem Schwarzkohl und
einem Buchweizen-Blini.*

DUETT VON

TASCHENKREBS UND HUMMER 37,50€

Salat vom Taschenkrebs / gegrillter halber Hummer
Papaya / Sauce Rouille / Zitrus-Polenta

*Das Fleisch vom Taschenkrebs ist zart und schmeckt
leicht süßlich! Wir verarbeiten es zu einem fruchtigen
Salat mit Papaya. Begleitet von einem gegrillten halben
Hummer und einer Zitrus-Polenta Schnitte.*

GEBRATENER SAIBLING 24,50€

Saibling im Ganzen / Sud von der Kohlwurst
gefüllter Lauch / Kartoffel vom Biohof Svensteen
*Der Saibling ist ein wohlschmeckender Speisefisch mit
einem saftigen Fleisch. Der Sud von der Kohlwurst
sorgt für ein leicht rauchiges Aroma.*

*Dazu frischer Lauch und Kartoffelmousseline. Freitag ist
Fischtag, aber der schmeckt auch Samstag, Sonntag,
Montag... ihr wisst schon!*

Fleisch

HÜHNERFRIKASSE 25,50€

Huhn vom Hof Frowähr / saisonales Gemüse
frische Morchel / Reis

*Unsere glücklichen Hühner kommen vom Hof Frowähr aus Wisch und werden klassisch gekocht, von Hand gezupft und mit einer Mehlschwitze vollendet. Angereichert mit frischem saisonalem Gemüse und frischen Morcheln, dazu Butterreis!
Es gibt sie noch, die guten Dinge...*

CHUCK ROLL STEAK 29,50€

Nacken vom Rind ca. 300g / Maisfladen / Kimchi
schwarze Bohne / Liebstöckel

*Das Steak wird aus dem Rindernacken zwischen Hals und hoher Rippe geschnitten. Es unterscheidet sich von den Steaks aus dem Rückenbereich. Gröber und fester im Biss, dafür einen höheren Anteil an Fettgewebe und dadurch besonders saftig und aromatisch. Dazu ein hausgemachter Arepa und unser Glückselig Kimchi.
Mehr braucht Man(n) und oft auch Frau nicht!*

GEBACKENES SCHWEINEKOTELETT 25,50€

Paniertes Schweinekotelett
vom Kraichgauer Landschwein
Erdapfel-Gurkensalat / Senfsaat / Met-Apfel / Jus
*Das Rippenstück vom Schwein. Unsere Küchenjungs panieren es doppelt und braten es in Butterschmalz aus. Als Beilage ein klassischer Kartoffel-Gurkensalat.
Wenn das Oma wüsste!*

GLÜCKSELIG BURGER 16,00€

Brioche Brötchen von Gaus / Pflücksalat
Tomate / Speck / Rauch Mayonnaise
Zwiebelmarmelade / Deichkäse vom Backensholzer Hof
*Seit Anfang an dabei, unser Glückselig Burger.
Saftiges Brioche Brötchen, 180g bestes Rinderhack, hausgemachte Rauch Mayonnaise und Zwiebelmarmelade;
Speck und Käse obendrauf. Mahlzeit!*

ADD-ON: Steak Fries + 4,50€

Zum Schluss

FRANZBRÖTCHEN MAL ANDERS 10,50€

Canelé / Zimtcreme / weiße Schokolade
Salz-Karamelleis

Canelés sind kleine, saftige Küchlein und haben eine unglaublich lange Tradition. Die Zimtcreme wird in Form einer Praline aus weißer Kuvertüre eingearbeitet, dazu ein leckeres Salz-Karamelleis. Ein super köstliches Dessert, das in Kombination am Gaumen an ein Franzbrötchen erinnert. Eine sündhaft süße Verführung!



MILLE-FEUILLE VON DER ZITRONE 9,50€

Blätterteig / Lemon Curd / Bergamottensorbet
Mille-feuille – übersetzt tausend Blätter, beschreibt die vielen Schichten des Blätterteigs, gemeint ist aber auch, dass dieses Dessert aus mehreren Schichten besteht. Wir füllen das Küchlein mit einer Lemon Curd Creme, die ihr intensives Aroma dadurch erhält, dass sowohl der Saft, als auch die Zesten der Zitrone mit verarbeitet werden. Als Begleitung ein hausgemachtes Bergamottensorbet.



KÄSEVARIATION 17,50€ **VOM BACKENSHOLZER HOF**

Oxbrot von Gaues
karamellierte Walnuss / Feigen



EIS

Kugel 2,00€
Vanille / Schokolade / Erdbeere
Salz-Karamell / Pistazie

HAUSGEMACHTES SORBET

Kugel 3,00€
Holunder / Cassis / Bergamotte



Für unsere Lütten

KLEINER PANNFISCH

oder

CHICKEN WINGS AUS DEM OFEN 7,50€

Wahlweise mit 2 Beilagen:
Buttermöhren / Brokkoli / Kartoffelspalten
Pommes Frites

NUDELN 4,50€ / 5,50€

wahlweise mit Butter oder Tomatensauce