

Aperitif

Champagner Alfred Gratien Brut Classique

0,1l € 12,50

oder

*2015er Fürst von Metternich
Prestige Brut Rieslingsekt*

0,1l € 7,50

Unser Krugwirtschafts-Menü

*„Flensburger Hafenspaziergang“ auf Apfel-Zwiebelsalat,
geräucherter Makrele, gebeizter Lachs, Krabben & Hering*

€ 12,00

☞ ☞

*Kleiner Eintopf von Pfifferlingen
mit Kalbsbackenragout*

€ 10,00

☞ ☞

*Husumer Ochsenschulter 48h / 60°C
„nach Esterházy Art“*

€ 22,00

☞ ☞

*Crème brûlée mit Pfefferkirschen
& Vanilleeis*

€ 10,00

4-Gang Menü 44,00 € / 3-Gang Menü 37,00 € (ohne Süppchen)

Sehr geehrte Gäste!

*In unserer Küche werden nur hochwertigste Frischprodukte ohne chemische
Zusatzstoffe mit Liebe und Sorgfalt verarbeitet.*

*Sollten Sie auf gewisse Produkte allergisch reagieren, sprechen Sie bitte unser
Serviceteam an.*

Unser Veganes Menü

„Das Tomatenbeet“ mit Rucolaöl & Tomatensalat

€ 10,00

☞ ☞

Süßkartoffelcurry mit Sommergemüse, Duftreis & Wildkräutern

€ 18,00

☞ ☞

*Passionsfrucht-Mangosorbet,
Schokoladenerde & marinierten Erdbeeren*

€ 9,00

3-Gang Menü € 29,00

Landküche

Vorspeisen & Suppen

*Tatar vom Glückstädter Matjes mit Kirschtomaten,
Creme fraîche und Forellenkaviar*

€ 9,00

*Karamellisierter Ziegenkäse mit Pinienkernen,
Artischocken & Rucola*

€ 10,00

Geeistes Gurkensüppchen mit Büsumer Krabben

€ 9,00

Strauchtomatensüppchen mit Basilikum & gebratenen Garnelen

€ 10,00

Glückstädter Matjes & Pellkartoffeln

...mit Kräuterquark & roten Zwiebeln

€ 12,90

...mit Apfel-Zwiebelsalat

€ 14,00

...mit Räucherlachs, Büsumer Krabben & Cocktailsoße

€ 19,00

...für 2 Personen in 6 der schönsten Variationen

€ 39,00 2 Personen

Hauptgerichte

Scholle in Speck gebraten mit Petersilienkartoffeln & Salat

€ 21,00

Büsumer Krabben mit Schnittlauch-Rührei & Petersilienkartoffeln

26,00

Kabeljau mit Büsumer Krabben auf Brokkolimoos in roter Betesoße

€ 27,00

Unser Bürgermeisterstück in Buttersoße auf Schmorgemüse

€ 19,00

Filetschnitzel vom Landrasseschwein mit Bratkartoffeln und Salat

€ 19,00

Filetspitzen „Stroganoff“ mit hausgemachten Nudeln und Salat

€ 24,00

Pfifferlinge in Rahm

mit Krossem Ostseelachs

€ 27,00

mit Holsteiner Kalbsrücken

€ 28,00

mit Husumer Ochsenfilet

€ 34,00

Deftig & lecker

Wildscheinbratwürste auf Rahmsauerkraut & Bratkartoffeln
€ 12,00

Sauerfleisch von der Markeruper Entenkeule mit Bratkartoffeln
€ 14,00

Krugsalat mit Pilzen, Früchten, & Bauernhuhnbrust
€ 14,00

Desserts

„Kaffee Express“ Kaffee nach Wahl mit Pralinen & Gebäck
€ 7,00

Erdbeerkompott mit Vanillesoße & Kokosnusseis
€ 7,00

Schokoladen-Knusperschnitte mit Erdbeeren & Vanilleeis
€ 10,00

Ausgezeichneter Schleswig Holsteiner Käse mit Kumquat-Chutney
€ 12,00

Unsere Weinempfehlung:

2016er Riesling “Nordische Tafelfreuden”
Limitierte Sonderabfüllung, Andreas Bender, Mosel
0,75l € 29,50 0,2l € 8,50

2015er Cuvée “Schleswig-Holstein Gourmet Festival”
Pinot Noir & Cabernet Sauvignon
Limitierte Sonderabfüllung, Andreas Bender, Pfalz
0,75 l € 29,50 0,2l € 8,50

Oliver Zeter´s Goldschatz
5 cl € 9,00

Die 14 häufigsten Allergieauslöser

*

***1** *Glutenhaltige Getreide (d.h. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse*

*

***2** *Krebstiere und Krebstiererzeugnisse*

*

***3** *Eier und Eierzeugnisse*

*

***4** *Fisch und Fischerzeugnisse*

*

***5** *Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse*

*

***6** *Soja und Sojaerzeugnisse*

*

***7** *Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose)*

*

***8** *Schalenfrüchte (d.h. Mandel, Haselnuss, Walnuss, Kaschunuss, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss, Queenslandnuss) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse*

*

***9** *Sellerie und Sellerieerzeugnisse*

*

***10** *Senf und Senferzeugnisse*

*

***11** *Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse*

*

***12** *Weichtiere (Mollusken, Schnecken, Tintenfische, Muscheln und Austern) und Weichtiererzeugnisse*

*

***13** *Süßlupinen und Süßlupinenerzeugnisse*

*

*** 14** *Schwefeldioxid und Sulfite (bei einer Konzentration von mind. 10 mg/kg oder Liter*