

Genuss und Qualität, eine gesunde Ernährung und Lebensfreude – das zeichnet unsere Küche aus. Wir lieben Schleswig-Holsteiner Esskultur und pflegen eine vertrauensvolle

Partnerschaft zu hiesigen Lieferanten. Probieren Sie Genuss aus Schleswig-Holstein – das Besteck kennzeichnet die regionalen Gerichte!

Bei Fragen über eventuelle in den Speisen enthaltene Zusatzstoffe oder Allergene, informiert Sie gerne unser Küchenchef oder Serviceteam im Detail!

 Diese Gerichte können auch Vegetarisch zubereitet werden.

André Schneider
Küchenchef



Kim Robert Babilonski
Restaurantleiter

Menü 1



Filet vom Steinbutt

mit Allerlei von der Möhre & Erbsensprossen
17,50 €



Cappuccino von der Roten Bete

mit Kappelner Räucheraal
10,50 €

Auf der Haut gebratenes Filet vom Skrei

mit Sauerampfersauce & lila Kartoffelsalat
28,00 €

Mousse von der Manjari Schokolade

an Zwergorangen Ragout & Marzipan Eis
11,50 €

3 Gang Menü 46,00 € (ohne Steinbutt) ~ 3 Gang Menü 54,00 € (ohne Suppe) ~ 4 Gang Menü 62,00 €

Menü 2



Tatar vom Matjes

dazu grüner Apfel & zweierlei von der Gurke
14,00 €

Surf & Turf vom Perlhuhn

mit Basilikumspaghetti
17,00 €



Kalbsbäckchen in eigener Jus

dazu Petersilienwurzel & Kartoffelfritto
27,00 €

Weißes Kaffee Parfait

mit Pekannuss Cake
11,00 €

3 Gang Menü 58,00 € (ohne Tatar) ~ 3 Gang Menü 58,00 € (ohne Surf & Turf) ~ 4 Gang Menü 69,00 €

Menü 3

Rote Argentinische Garnele

mit grüner Tomatenmarmelade, Rucola & Melone
18,00 €



Klare Tomatenbrühe

mit Schalotten Ravioli
10,00 €

Filet von der Meerbarbe

mit Ratatouille & Altem Balsamico
18,00 €



Entenbrust mit Veilchen Cassis Jus

an Buchenpilze & Kartoffel Baumkuchen
29,00 €



Variation vom Backensholzer Käse

mit Früchtebrot und Feigen
13,50 €

Cassis Terrine im Baumkuchen

mit Limetten-Sauerrahmeis & Pomelo
11,50 €

3 Gang Menü 49,00 € (ohne Vorspeise, Meerbarbe & Käse) ~ 4 Gang Menü 66,00 € (ohne Meerbarbe & Käse) ~ 5 Gang Menü (ohne Käse) 77,00 € ~ 6 Gang Menü 88,00 €

Von unserem Lavasteingrill

Pommerisches Rinderfilet

220g

39,00 €

Husumer Rumpsteak medium

(leicht marmoriert, festes Fleisch)



220g

27,00 €

Thunfisch

Medium rare gebraten

27,00 €

Lammfilet

mit Caesar Salad

25,50 €

Alle Lavasteingerichte reichen wir mit Felix-Kräuterbutter und wahlweise Kartoffelgratin oder Röstkartoffeln vom Hof Eversen, buntem Zupfsalat mit Joghurtdressing oder Holsteiner Pfannengemüse.

Backensholzer Käse, Bunde Wischen, Flensburger Fleischkontor (Husumer Rindfleisch und Milchprodukte von Gut Holstein), Gärtnerei Wolf, Gotheby Biogemüse, Jessen Oxbüll Eier+Geflügel, Käse vom Hof Dannwischer und Hottbarg, Kieler Holzofen Bäckerei, Landschlachtere Schróders & Schwarzenbeker, Obsthof Manthay, Osterfelder Meierei, Reese Fischerei, Rieckens Landmilch, Salzauer Pilzhof, Wittensee Wachteln, Wittensee Fördegarnelen, Ziegenhof Weseby