

# TRADITION & HANDWERK

Das ist unsere Leidenschaft und unser Bestreben.  
Seit 1864 legen wir höchsten Wert auf beste und ehrliche Lebensmittel.  
Sämtliche Produkte, die den Weg in unser Haus finden, sind von lokalen Herstellern oder von Lieferanten der Spitzengastronomie.  
Wir wünschen Ihnen, liebe Gäste, eine schöne Zeit in unserem Haus.

Familie Stenberg & Team

## UNSERE KLASSIKER

### **„Bretonische Jahrgangssardinen aus 2017, der reinste Genuss“**

Röstbrot / Limette  
17,00 Euro

### **„Fines de Claire Austern No 2 aus der Normandie“**

Chesterbrot / Zitrone  
Stck. 3,90 Euro

### **„Bester Luftgetrockneter Schinken vom Bunten Bentheimer“**

von Sarah & Mirko Dehm aus Lastrup /Schüttelbrot / Oliven von Basti Jordan  
16,00 Euro

### **„Marinierter Kalbstafelspitz“**

Feldsalat / leichte Kürbiskern-Vinaigrette mit Tomate & gehacktem Landei  
16,00 / 20,00 Euro

### **„Feldsalat“**

Nordseekrabben / Balsamico Vinaigrette  
14,00 / 17,00 Euro

### **„Kuhlendahler Perlgraupensuppe“**

gebratene Mettwurst in feinen Scheiben von der Metzgerei Sonnenschein  
8,00 Euro

### **„Schaumsüppchen vom Atlantik-Hummer mit Champagner“**

14,00 Euro

### **„Stemmi´s Bouillabaise“**

Fische aus Nordsee & Atlantik / Garnelen / Sc. Rouille / Knoblauchcroutons  
18,00 Euro / 26,00 Euro

### **„Stenberg´s Blutwurst nach altem Hausrezept“**

Geschmorte Alblinsen / frischer Meerrettich / Kräutersalat & Kartoffelpüree  
15,00 / 20,00 Euro

### **„Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken in Butter gebraten“**

Lauwarmer Kartoffel-Gurkensalat / Zitrone / kaltgerührte Preiselbeeren  
27,50 Euro (kleine Portion 21,00 Euro)

### **„Sanft geschmorte Ochsenbäckchen“**

Burgunderjus / wilder Brokkoli vom Keltenhof / Zitronenschale / Selleriepüree  
28,00 Euro

# DEGUSTATIONS-MENUE

## **„Kleine Einstimmung“**

Dazu Bauernbrot & geschlagene Braune Butter mit Meersalz

### \* **„Terrine von der ungestopften Gänseleber Berliner Art“**

Apfel / Zwiebel / mild geräucherter Aal von Harald Rolf

24,00 Euro

### **„Wilde rote Salzwasser Garnelen“**

Gebeizt & geflämmt / Topinambour / Zwergorangen / Dill / Garnelenbisque

22,00 Euro

### \* **„Schottischer Loch Duart Lachs“**

Kürbisvielfalt / Kernöl / Kräutersalat / Pomello / leicht gebundener Currysud

28,00 / 36,00 Euro

### **„Cremiger Blumenkohl & knuspriger Grünkohl“**

Eigelb vom Kuhlendahler Landei / Champignonsud / Perigord Trüffel

22,00 Euro

### \* **„Presa vom Iberico Schwein“**

Radicchio Tardivo / Ahornsirupvinaigrette / Knollensellerie /

Blutwurst / Apfel

38,00 Euro

### **„Käse vom Brett“ - von Maître Affineur Waltmann**

Stemmi's Chutneys & Früchtebrot von Bäcker Steinleitner

ab 14,00 Euro

### \* **„Beni Wild Harvest 66% Schokolade“**

Banane / Blattpetersilie / Kalamansi

15,00 Euro

### **„Süße Naschereien“**

#### **Menü in 7-Gängen**

99,00 Euro

#### **Große Weinreise**

38,00 Euro

#### **Große Van Nahmen Saftreise**

22,00 Euro

### \* **als 4-Gang-Menü**

74,00 Euro

#### **Kleine Weinreise**

25,00 Euro

#### **Kleine Van Nahmen Saftreise**

16,00 Euro

# JRE

## REGIONAL-MENUE

### „Kleine Einstimmung“

Dazu Bauernbrot & geschlagene Braune Butter mit Sylter Meersalz

### „Bachforelle aus Schleswig Holstein“

Tatar kurz gebeizt / kühler Tomatensud / Kräuter / Gurke /  
Rauchfischsandwich

20,00 Euro

**Upgrade:** 15 g Caviarshot „Prunier“ aus Frankreich plus 20,00 Euro

### „Consommé von der geschmorten Zwiebel“

Zerdrückte Kartoffeln mit brauner Butter / Dillschmand / Saiblingskaviar  
16,00 Euro

### „Königsberger Klopse vom Kalb“

Kapernsud / Confierte Zitronenschale / Feldsalat /  
eingemachte Rote Bete & Kartoffel-Schnittlauch Püree  
28,00 Euro

### „Birnentarte“

Mürbteig / Allerlei Birne / Zimtblüteneis / Estragon  
14,00 Euro

### „Süße Naschereien“

#### Menü

64,00 Euro

#### Kleine Weinreise

25,00 Euro

#### Van Nahmen Saftreise

16,00 Euro

## BESTES FLEISCH VOM „BIG GREEN EGG“

### Von den Greater Omaha Packers „Gold Label“ aus Nebraska:

**Entrecôte**    300g 42,00 Euro    400g 52,00 Euro    500g 62,00 Euro

**Filetsteak**    200g 42,00 Euro    300g 59,00 Euro

serviert mit: Bone-Sucking-Sauce oder Café de Paris-Butter,  
Belgische Pommes Frites mit Parmesankäse & Feldsalat  
in Kürbiskern-Vinaigrette