


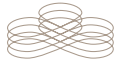


VORSPEISEN | STARTERS

Fontenay Salat, gemischte Blattsalate mit Gemüse-Couscous, Kirschtomaten, Gurken und unserem Hausdressing -  VEGAN	€ 16
Fontenay salad, mixed lettuce with vegetable couscous, cherry tomatoes, cucumber and house dressing	
mit gebratener Maishähnchenbrust with fried corn chicken breast	+€ 6
mit gebratenen Garnelen with fried prawns	+€ 9
Thunfisch Tataki mit Aromen von Wasabi, Koriander, Umeboshi, dazu grüner Spargel, Sesamchip und asiatischer Vinaigrette	€ 21
Tuna Tataki with wasabi, coriander, umeboshi, served with green asparagus, sesame chip and asian vinaigrette	
Buntes von der Urkarotte mit Basilikum, Knäckebrot, Kräutercreme und Shiso Kresse -  VEGA	€ 16
Mix of purple carrots with basil, crispbread, herbal mousse and shiso cress	
Tatar vom Husumer Weiderind, klassisch angemacht mit geröstetem Sylter Weißbrot	100G € 25
Classic beef tartar with roasted bread	150G € 32
mit 20g „St. James“ Kaviar von Caviar House & Prunier with 20g caviar by Caviar House & Prunier	+€ 50
Sashimi nach Wahl des Küchenchefs mit Wasabi, eingelegtem Ingwer und Sojasauce	€ 23
Chef's selection of sashimi with wasabi, pickled ginger and soy sauce	
Auswahl an Vorspeisen vom Küchenchef für 2 Personen	€ 31
Chef's selection of starters for 2 persons	

SUPPEN UND ZWISCHENGERICHTE | SOUPS AND ENTRÉES

Rinderkraftbrühe mit Flädle	€ 8
Clear beef broth with sliced pancake	
Krustentiercrèmesuppe mit Cognac und Gemüsestreifen	€10,5
Cream soup of crustacean with cognac and vegetable julienne	
Kürbissuppe mit eingelegtem süß-saurem Kürbis und gerösteten Kernen -  VEGAN	€ 9,5
Pumpkin soup with sweet and sour marinated pumpkin and roasted pumpkin seeds	
Risotto mit sautierten Pilzen, getrockneten Tomaten und Kräutern	€ 21
Risotto with sautéed mushrooms, sundried tomatoes and herbs	
„Wilke's Laksa“ süß-scharfer Zitronengras-Curryeintopf mit Mie Nudeln, Wachtelei, Hühnerbrust, Gemüsestreifen, knackigen Erdnüssen und Koriander	€ 19
Sweet spicy lemongrass curry stew with mie noodles, quail egg, chicken breast, vegetable stripes, peanuts	



HAUPTGERICHTE | MAIN COURSES

FLEISCH | MEAT

Rehrücken im Pfeffergewürzmantel mit Preiselbeerjus, Mandelbrotknödel und Rosenkohl € 41
Pepper spiced coated saddle of venison with cranberry sauce, almond bread dumplings and brussels sprouts

Gebratene Barbarie-Entenbrust mit Orangensauce, geschmortem Kürbis und Erdnusspolenta € 28
Roasted breast of barbarie duck with orange sauce, braised pumpkin and peanut polenta

Gegrilltes Rinder Filet mit Trüffelsauce auf gebratenen Pilzen und geschmorten Drillingen € 43
Grilled beef fillet with truffle sauce, fried mushrooms and braised potatoes

Königsberger Klopse mit Kapern, Kartoffelpüree und Salat von Roter Bete € 19
Meatballs with capers, mashed potatoes and beetroot salad

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken mit Bratkartoffeln und Gurkensalat € 29
Wiener Schnitzel of veal saddle with roasted potatoes and cucumber salad

FISCH | FISH

„Backfisch“ vom Kabeljaufilet mit hausgemachter Remouladensauce, Kartoffeln und geschmortem Gurkengemüse € 25
Deep fried fillet of codfish with homemade remoulade sauce, potatoes and braised cucumbers


Gebratenes Wolfsbarschfilet auf Ragout von Fenchel und Mini Navetten mit Noilly Prat Sauce und Kräuter-Kartoffelstampf € 28
Crispy roasted sea bass fillet with fennel ragout, turnip, vermouth sauce and potato herb puree

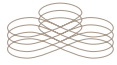
Konfierter Steinbutt mit Kerbelschaum, Artischocken-Birnensalat und Kartoffelmousseline € 31
Confit turbot with chervil foam, artichoke and pear salad and potato mousseline

Gegrillter kanadischer Hummer auf Wokgemüse mit Yuzu-Hollandaise und Wasabipüree € 55
Grilled canadian lobster with sautéed vegetables, yuzu hollandaise sauce and mashed potato with wasabi

VEGETARISCH | VEGETARIAN

Gebackener Gemüsestrudel mit Fetakäse, Selleriepüree, Tomaten Konfit und gemischten Pilzen € 21
Baked vegetable wrap with feta cheese, mashed celery, tomato confit and mixed mushrooms

Rotes thailändisches Kichererbsencurry mit Kokosmilch, grünen Bohnen und gebackener Avocado -  VEGAN € 22
Red Thai curry with chickpeas, coconut milk, green beans and baked avocado



DESSERT | DESSERT

Crème Brûlée von der Tahiti Vanille Crème brûlée of Tahitian vanilla	€ 11
„Unser Stachelbeer-Rhabarber Kuchen“ Mit Ingwer, Rührkuchen, Roggencrumble und Baiser „Baked Gooseberry rhubarb pie“ with ginger, sponge cake, rye crumble and meringue	€ 14
Gebackenes Schokoladentörtchen mit eingelegten Feigen, Portwein und Walnüsse Baked chocolate tartlet with marinated figs, port wine and walnuts	€ 15
Exotische Früchte mit Kokos, Sesam, Guavensorbet und Earl Grey - VEGAN Exotic fruits with coconut, sesame, guava sorbet and earl grey	€ 14
Auswahl an Eis und Sorbet, wahlweise mit Salz-Karamell, Schokoladensauce, heißen Himbeeren oder hausgemachtem Crumble Selection of ice cream and sorbet with a choice of salted caramel, chocolate sauce, hot raspberries or homemade crumble	je Kugel per scoop € 4
Käseauswahl vom Backensholzer Hof Regional cheese selection	€ 15