



Marktfrische

Vorspeisen / Starter

Thunfischcarpaccio mit Teriyaki Marinade und Mesclunsalat, dazu
Wasabimayo und gerösteter Sesam € 15,90
Tuna carpaccio with teriyaki marinade, leaf salad, wasabi mayonnaise and toasted sesame seeds
A1 C D F H J K L

Spargelcremesuppe mit Sahnehaube und Croûtons € 8,50
Asparagus cream soup with whipped cream and croûtons
A1 G

Weinempfehlung:

2025 Gut Kaden Sauvignon Blanc ^{14 15 16} Bio und Vegan € 9,00

Hauptgerichte / Main dishes

Holsteiner Spargel mit Hollandaise oder Butter, dazu Pellkartoffeln € 24,00
Locally sourced white asparagus with sauce kleine / small Portion € 18,50
hollandaise or melted butter, peeled potatoes
G L

Wahlweise dazu:

Holsteiner Katenschinken 150g	Smoked Ham	€ 8,00
Kleines Wiener Schnitzel ^{A1 G}	Small Wiener Schnitzel	€ 11,00
Rumpsteak 150g / 200g	Striploin Steak	€ 16,00 / 21,00
Lachsschnitte 150g	Salmon filet	€ 14,00

Kleine Portion Spargel mit Hollandaise, Parmaschinken, Spiegelei
und Grana Padano € 17,90
Small portion of asparagus with sauce hollandaise, parma ham, fried egg and grana Padano cheese
A1 G

Gebratene Atlantikscholle mit Speckstippe, Pellkartoffeln und Gurkensalat € 29,50
Pan-fried atlantic plaice with bacon bits, peeled potatoes and cucumber salad
A1 D G L 23

Spargel - Bärlauchrisotto mit konfierten Tomaten € 18,50
Asparagus - Wild garlic risotto with confit tomatoes mit Garnelen € 26,50
B G

Dessert

Erdbeer-Stregalikör Tiramisu mit kleiner Kugel Zitronensorbet € 11,90
Strawberry-Stregaliquier Tiramisu with a small scoop of lemon sorbet
A1 C G H L 23

**Sofern Sie ein Gericht teilen möchten, reichen wir Ihnen gerne ein
zusätzliches Gedeck € 1,50**