



Vorspeisen - Starters

Gemischter Salat

Hausdressing | Nüsse | Feige

Mixed salad | house dressing | nuts | figs

7,90 €

Kartoffel-Parmesansuppe

Kräuter Croutons

Potato parmesan soup | herb croutons

8,90 €

Gratinierter Ziegenkäse

Blattsalate | Oliven-Vinaigrette

Gratinated goat cheese | plucked leaf

lettuce | olive vinaigrette

12,80 €

Holsteinische Bratkartoffeln Holstein-style roasted potatoes

Sauerfleisch

Gurkensalat | Remouladensauce

Pork cooked in vinegar (served cold)

cucumber salad | remoulade sauce

18,60 €

Hausgeräuchertes Forellenfilet

Blattsalat | Haudressing |

Sahnemeerrettich

House-smoked trout fillet

leaf salad | house dressing | cream

horseradish

19,80 €

Kaltes Roastbeef

Remouladensoße | gepickelte Zwiebel |

grüner Salat | Hausdressing

Cold roast beef

remoulade sauce | pickled onion | green

salad | house dressing

22,90 €



Fleisch - Meat

Txogitxu Rinderfilet

Thai-Spargel | Karamell | Schalotten | Kartoffeln

Txogitxu beef fillet

Thai asparagus | caramel | shallots | potatoes

41,90 €

Milchkalb Tafelspitz 58 °C

Kartoffel | Meerrettich | Bete

Milk calf 58 °C

potato | horseradish | beet | yellow beet

26,70 €

Barbarie Entenbrust & Leber

Sellerie | Orange | Erbse

Barbarie duck breast & liver

celery | orange | peas

29,40 €

Fisch - Fish

Forellenfilet

Gurke | Soja | Kaviar

Trout fillet

cucumber | soy | caviar

26,90 €

Dorschfilet

Kartoffel | Erbse | Rote Zwiebel |

Portwein

Cod fillet

potato | pea | red onion | port wine

26,90 €

Lachs gebraten und Ceviche

Süßkartoffel | Mango

Pan-fried Salmon and Ceviche

Sweet potato | Mango

28,60 €

Vegetarisch - Vegetarian

Gemüsebeet

Sellerie | Erbse | Karotte | Pumpernickel

Vegetable bed

celery | pea | carrot | pumpernickel bread

16,80 €



Dessert

Panna cotta

Rumfrüchte | Schokoladeneis

Panna cotta

rum fruit | chocolate ice cream

8,90 €

Schokoladenküchlein

Mango | Vanilleeis

Chocolate fondant

mango | vanilla ice cream

7,90 €

Fragen Sie unser Servicepersonal nach unseren veganen Tagesempfehlungen

Ask our service staff for our vegan daily recommendations

Wir legen großen Wert auf Qualität und Nachhaltigkeit in unserer Küche. Aus diesem Grund beziehen wir viele unserer Zutaten von regionalen Anbietern, um Ihnen frische und hochwertige Speisen zu bieten.

We place great value on quality and sustainability in our kitchen. For this reason, we source many of our ingredients from regional suppliers in order to offer you fresh and high-quality food.

Txogitxu Rind | Txogitxu Beef

Empfehlung des Küchenteams

Recommendation of the kitchen team

Das Fleisch der "fetten alten Qualitätskuh" zeichnet sich durch einen beeindruckenden, einzigartigen Geschmack aus. Das Spanische Rindfleisch weist einen intensiven tierischen Geschmack auf.

The meat of the juicy and mature quality cow is characterized by an impressive, unique taste. This Spanish beef has an intense flavor.

Milchkalb 58 °C | Milk calf 58 °C

Das Fleisch von Milchkälbern ist ein überdurchschnittlich feines und zartes Fleisch. Es ist zartrosa und bietet viele Möglichkeiten zur schonenden Zubereitung.

The meat of dairy calves is above-average fine and tender meat. It is tender pink and offers many possibilities for gentle preparation.

Barbarie Ente | Barbarie duck

Die Barbarie Ente ist eine der am schmackhaftesten Entenrassen. Das aus Südamerika stammende Tier, weist ein sehr mageres tiefrotes Fleisch auf und ist weltweit beliebt.

The Barbarie duck is one of the best-tasting duck breeds. Originating from South America, it has a very lean deep red meat and is popular all over the world.