

Vorspeisen

Lachsrisquettes mit Gurken-Dill-Salat,
Forellenkaviar & Brotchip 14.50

Rinder-Carpaccio in Olivenöl-Zitronen-Vinaigrette
mit Raukesalat, Pinienkernen & Parmesan 16.50

Hausgemachte Spanferkelsülze mit grober Senfmayonnaise
& Spitzkohl-Apfel-Salat 12.00

Blumenkohl-Tempura mit Joghurt-Koriander-Sauce
& Kimchi-Wassermelonen-Salat 11.50

Gemischter Salat in Buttermilch-Estragon-Dressing
mit Erdbeeren & Sonnenblumenkernen 9.50

Gebratene hausgemachte Blutwurst mit Aprikose & Schmand-Sauerkraut 14.50

Suppen

Kalte Tomaten-Ingwer-Suppe mit Koriander
& gerösteten Cashewkernen 9.50

Kräuter-Schaumsuppe mit Eismeergarnelen & Croûtons 11.50

Hauptgänge

Hamburger Backfisch mit Remouladensauce
& Kartoffel-Gurken-Salat 24.50

Gegrilltes Seehechtfilet mit fermentiertem Rübchengrün
auf Kartoffeln & Edamame in saurer Sahne, Dill 27.50

Enten-Sauerfleisch mit Remouladensauce,
Bratkartoffeln & kleinem Salat 26.50

Rosa Rinder-Rückensteak mit Paprikapesto,
Pimentos de padron & dicken Pommes 36.50

Kalbsbraten mit Dörrtomate gefüllt, Thymianjus,
dazu geröstete Zucchini & Parmesan-Grießnocken 31.50

Pfifferlingsrisotto mit Erbsen, frittierten Kapern
& Liebstöckel 21.50

Desserts

Topfenockerln mit Blaubeerkompott & Vanilleeis 11.50

Pavlova mit Vanilleeis & marinierten Erdbeeren 11.50

Gebrannte Holunderblüten-Joghurtcreme
mit pochierten Aprikosen 11.00

Eiscreme: Vanille, Schokolade, Erdbeere, Walnuss
je Kugel: 3.50

Sorbet: Zitrone, Mango-Maracuja, Cassis
je Kugel: 4.50

Rohmilch-Käseauswahl vom Hof Backensholzer

Friesisch Blue, Deichkäse & Husumer
mit Kernen & Trauben 14.50

Für Fragen zu allergieauslösenden Zutaten und auch bei Unverträglichkeiten
wenden Sie sich bitte gerne an unsere Serviceleitung.

Unser Nienstedtener Schlemmersommer-Menü

(vom 13. 06. – 31. 08. 2026)

Lachs-Rillettes mit Gurken-Dill-Salat,
Forellenkaviar & Brotchips

*

Kräuterschaumsuppe mit Eismeergarnelen & Croûtons

*

Kalbsbraten mit Dörrtomate gefüllt, Thymianjus,
dazu geröstete Zucchini & Parmesan-Grießnocken

oder

Pfifferlings-Risotto mit Erbsen,
frittierten Kapern & Liebstöckel

*

Gebrannte Holunderblüten-Joghurtcreme
mit pochierten Aprikosen

oder

Hausgemachtes Cassis-Sorbet
mit Prosecco aufgefüllt

oder

Käseauswahl mit Weintrauben

*

*

*

Menü I: 3-Gänge (mit Suppe) für 44.50 €

Menü II: 3-Gänge mit Lachs-Rillettes für 52 €

Menü III: alle 4-Gänge für 59 €

*

*

*