

Vorspeisen

Tranchen vom gebeizten Lachs mit Kräuterschmand,
kleinem Salat & Rösti 14.50

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

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

Karamellisierter junger Ziegenkäse
mit mariniertem grünem Spargel & Kräuterpesto 14.50

Gemischter Salat in Joghurtdressing
mit Buchweizen, Radieschen & Zitronenmelisse 9.50

Suppen

Hochzeitsuppe mit Eierstich, Klößchen,
Schnittlauch & weißem Spargel 11.50

Spargelcremesuppe mit Kerbel & Croûtons 9.50

Gebratene hausgemachte Blutwurst mit Aprikose
& Schmand-Sauerkraut
14.50

Hauptgänge

Hamburger Backfisch mit Remouladensauce
& Kartoffel-Gurken-Salat 24.50

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

Rosa gebratene Barbarie-Entenbrust in Lorbeerjus
mit geschmortem Spitzkohl & Kartoffelpüree 33.00

Bärlauchrisotto mit Salzzitrone, weißem Spargel
& gebackenen Maishuhnfilets 29.00

Heidespargel vom Spargelhof Böther mit Sauce Hollandaise & zerlassener Butter, kleine Kartoffeln	28.50
+ Katenschinken	8.50
+ Wiener Schnitzel	15.50

Gebackene Aubergine in Panko, Nori & Sesam
mit warmer Kichererbsencreme, Granatapfel 21.50

Desserts

Karamellierter Ofenschlupfer mit Rhabarber & Mandeln,
dazu Kompott & Vanilleeis 11.50

Tirami Su mit marinierten Erdbeeren 11.50

Dunkles Schokoladenmousse mit Kokoschips,
Ananasragout & Minze 12.50

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.