



LANDKÜCHE

VORSPEISEN & ZWISCHENGERICHTE

Salat Gogärtchen mit unserem Hausdressing	12,--
Carpaccio vom Sylter Galloway mit mediterraner Gemüseterrine und Flusskrebse	29,--
Scheiben vom rosa gebratenen Kalbstafelspitz mit Meerrettich und Radieschen	24,--
Tatar vom Yellow Fin Thunfisch mit Tomaten-Fenchel-Fond und Avocado-Knuspercannelloni	26,--
Terrine von der Gänsestopfleber mit Holunderäpfeln und Brioche	31,--
½ lauwarmer Hummer mit toskanischem Tomatenbrotsalat	28,--

SUPPEN

Curry-Krustentierschaumsüppchen mit Jakobsmuschel und Zitronengras	14,--
Entenconsommé mit Ravioli	13,--

PASTA

Casareccia mit Gambas, Hummerbisque und Zuckerschoten	24,--
Tagliatelle mit sautierten Steinpilzen	26,--

! EVERGREEN / FOREVER YOUNG / CLASSICS !

Asiatische Scampivariation „Gogärtchen“	22,--
Scholle „Finkenwerder Art“	28,--
Knusprig gebratene Ente, mit Holunderäpfeln, Kartoffelpüree und Rotkohl	30,--
Ochsenbacke in Barolo geschmort mit Selleriepüree und Trüffel	29,--



LANDKÜCHE

GAZPACHO ANDALUZ*

**Gaspacho Andaluz – ist eine kalte Gemüsesuppe, die die Welt als herzhaft, bekömmliche Zwischenmahlzeit und erfrischender Genuss für heiße Sommertage erobert hat. Gaspacho Andalus basiert bei uns auf einer Mischung aus: Brot, Knoblauch, Tomate, Paprika, Gurke, Essig und Olivenöl.*

als Vorspeise mit gebackener Languste

24,--



VOM LAND UND AUS DEM MEER

Holsteiner Lammrücken mit Zucchini, weißem Bohnenpüree
& kleinem Bohneneintopf

38,--

Rinderfilet unter der Ochsenchwanzkruste mit Kartoffelstampf,
Steinpilzen und Lauch

42,--

Nordsee Steinbutt mit Orangen-Pinienkernvinaigrette,
geschmortem Fenchel und Thymiangnocchi

41,--

Gebratener Wolfsbarsch mit Couscous,
Auberginenpüree und Krustentierjus

36,--