

## Speisenkarte

12.00 Uhr bis 16.30 Uhr

17.30 Uhr bis 20.00 Uhr

## Suppen

vegane Tomatensuppe

*enthält: Knoblauch, Sellerie*

regionale Suppe der Saison

7,50 €

*enthält: Laktose*

Rahmsuppe von  
Steinpilz und Kartoffel

8,50 €

*enthält: Knoblauch, Laktose, Weißwein*

## Vorspeisen

Carpaccio vom Rind  
mit Limettenschmand,  
Parmesan, Kräutern und Trüffel

14,50 €

*enthält: Laktose*

flambierte Schwienkuhler  
Hähnchenleber,  
mit geeistem Raisdorfer Apfel,  
Feldsalat, Nüsse

13,50 €

*enthält: Sellerie, Sulfite, Alkohol*

Tatar vom Rind mit confiertem Eigelb  
Parmesanchip und Knoblauchbrot

15,50 €

*enthält: Laktose, Ei, Senf, Sellerie, Knoblauch*

## Hauptgerichte

Cappellacci mit Osso bucco gefüllt,  
Misoschaum,  
Edamame, Champignons,  
Blaubeeren, schokolierte  
Merlotzwiebeln

23,50 €

*enthält: Laktose, Soja, Knoblauch, Senf, Sulfite, Sellerie*

geschmortes Rindsbäckchen mit  
Glühweinsöße,  
geräuchertem Kartoffelschaum,  
Blumenkohlpüree,  
Herzogin Kartoffeln

24,50 €

*enthält: Laktose, Knoblauch, Senf, Sulfite, Sellerie*

Carree vom Schwienkuhler Duroc  
Schwein, Biersoße,  
Apfel-Kümmelchutney, Steckerübe  
32,50 €

*enthält: Laktose, Knoblauch, Senf, Sulfite, Sellerie,*

halbe Cherry Valley Ente,  
geschmorten Orangen Chicorée,  
Schupfnudeln  
25,50 €

*enthält: Laktose, Senf, Sulfite, Sellerie, Ei*

weißes Ragout vom Schwienkuhler  
Bauernhähnchen,  
Trüffelsahne, Königin Pastete  
21,80 €

*enthält: Laktose, Senf, Sulfite, Sellerie, Ei, Gluten, Soja*

gebratenes Dorschfilet mit  
Quittensenfsoße, auf süß-saurem  
Apfel-Kürbisragout, Salzkartoffel

25,50 €

*enthält: Laktose, Senf, Sulfite, Sellerie, Fisch*

Makrelenfilet mit Gorgonzola  
gratiniert, Rote Beete Soße,  
Orangen-Kartoffelpüree

23,50 €

*enthält: Laktose, Senf, Sulfite, Sellerie, Fisch*

gebratenes Flusszanderfilet,  
Miso Espuma, Brombeeren,  
Rosenkohl, Mandelkroketten

23,80 €

*enthält: Laktose, Senf, Sulfite, Sellerie, Fisch*

Seelachs bowl „Anders am Meer“,  
Sushi Reis, Wakame, Edamame,  
Buchenpilze, Kokos

22,50 €

*enthält: Laktose, Sulfite, Sellerie, Soja, Sesam, Fisch*

veganes Bami Goreng mit  
Räuchertofu  
und marinierten Kräutern

17,50 €

*enthält: Sulfite, Sellerie, Soja, Sesam, Senf*

## Galloway Rind - aus eigener Zucht

Gewürzragout vom Galloway  
mit Pilzen, gefüllte Cannelloni,  
Buchenpilze

22,50 €

*enthält: Sulfite, Sellerie, Senf, Gluten, Ei*

Currywurst vom Galloway  
mit hauseigener Soße  
Salatbeilage, Pommes frites

10,80 €

*enthält: Sulfite, Sellerie, Senf, Gluten, Schwein*

geschmorte Gallowaykeule,  
Pastinake, Merlotzwiebeln |  
Schupfnudeln

19,80 €

*enthält: Sulfite, Sellerie, Senf, Gluten, Ei*

## Dessert

pochierte Williamsbirne,  
Apfelcrumble,  
Quittenschaum, Vanilleeis  
9,80 €

*enthält: Laktose, Sulfite, Gluten, kann Spuren von Nüssen enthalten*

eingeweckte beschwippste  
Rotweinpflaumen  
Schokotörtchen und Pistazieneis  
9,80 €

*enthält: Laktose, Sulfite, Gluten, Nüsse*

Schleswig-Holsteiner Käseauswahl,  
Feigen und Quittensenf, Apfel-Kürbis  
14,80 €

*enthält: Laktose, Senf, Gluten*