



AUF DEM LANDE

Veganes Menü 12

Petersilien-Couscous mit Rauch-Paprika,
Pinienkernen und Hausdressing

Gebackene Samosa auf roten Linsengemüse mit Kokos,
Sesam-Broccoli und Koriander

Schokoladensorbet mit Mandelmilchcreme,
Granola und Minze

Preis pro Person € 53,00

Vegetarisches Menü 11

Tomaten- Kichererbsensuppe mit Minze

Gebackener Haloumi mit
feinem Ratatouillegemüse,
Rosmarin-Kartoffeln und Pistazienpesto

Mousse au Chocolat mit Karamell-Ananas,
Rosmarin und Cookie Crumble

Preis pro Person € 51,50



AUF DEM LANDE

Menü 10

Sashimi vom Ikarimi-Lachs
mit Avocado und Mango-Chili-Chutney

Filet vom Holsteiner Rind mit Sauce Béarnaise,
Speck-Bohnen und Kartoffeltörtchen

Lauwarme Schokoladentarte mit Ananas und Himbeersorbet

Preis pro Person € 73,50

Menü 9 Degustation Sommer

Süßkartoffelsuppe mit Kokos, Chili und Koriander

Gegrilltes Wolfsbarschfilet
mit Fregola, Erbse und Minze

Gebratenes Perlhuhn Supreme
mit Madeira-Champignonsauce,
Spitzkohl, confierten Tomaten
und Grenaille Kartoffeln

Kokoscremeschnitte
mit frischen Erdbeeren und Mango-Eis

Preis pro Person € 76,00

Menü 8

Schönes Leben Empfehlung

Sommer

Salat von Strauchtomaten mit Büffelmozzarella,
Pinienkernen und dunklem Balsamico

Gebrautes Filet vom Lachs mit Noilly-Pratsauce,
Kartoffel-Erbsencreme

Roastbeef vom Holsteiner Ochsen im Ganzen gebraten
mit Sauce Béarnaise, sautierten Pfifferlingen,
Sommergemüse und Kartoffelgratin

Sorbet und Salat vom Weinberg- Pfirsich
mit Himbeeren und Pistazie

€ 82,00



AUF DEM LANDE

Menü 7

Neunendeicher Klassiker

Sommer

Römersalatherzen mit Parmesandressing,
gegrillten Garnelen und Brotchips

Neuendeicher Kalbsrücken
mit Pfifferlingen in Rahm,
buntes Karottengemüse und Bandnudeln

Limonensorbet mit Prosecco
und Beeren

Preis pro Person € 72,00



AUF DEM LANDE

Menü 5

Degustation

Frühling

Hausgebeizter Fjordlachs mit
Crème fraîche, Reibekuchen und Wildkräutern

Curry-Zitronengras-Süppchen
mit Kokosschaum und Hähnchenspieß

Rosa gebratenes Kalbsfilet mit Schalottenjus,
Spargelgemüse
und Kartoffel-Sesampüree

Rhabarber-Crumble mit weißer Schokoladensauce
und Waldmeisterparfait

Preis pro Person € 84,50

Menü 4
Aus der Region
Frühling
(nur zur Spargel Saison)

Rahmsuppe vom Stangenspargel
und Basilikumöl

Rinderfilet, rosa gebraten mit
Sauce Hollandaise, Stangenspargel
und Petersilienkartoffeln

Joghurt-Limonen-Mousse mit Waldmeister und Erdbeersorbet

Preis pro Person € 69,00

Menü 3 Degustation

Geräucherte Entenbrust auf Beluga-Linsensalat und Tomatenrelish,
Wildkräutern und Pumpernickel

Gebratenes Lachsfilet
auf Riesling-Risotto mit getrockneten Tomaten, Rucola und Parmesan

Filet vom Holsteiner Rind im Ganzen gebraten
mit Steinpilzjus, glasierten Orangen-Karotten
und Kartoffelgratin

Gefüllte Schokoladenblätter mit Cappuccino-Mousse,
Himbeeren und Passionsfruchteis

Preis pro Person € 87,00

Menü 2

Schönes Leben Empfehlung

Feldsalat mit Kartoffel-Kürbiskern-Dressing,
Räucherlachs, Croutons und Ringelbete

Holsteiner Kartoffel-Lauchsuppe mit Büsumer Krabben

Rosa gebratener Hirschrücken mit Preiselbeerjus,
sautierten Kräuterseitlingen, Wintergemüse
und Kartoffel-Selleriepüree

Vanille-Crème brûlée mit Walnusseis,
gerösteten Haselnüssen und Portweinbirnenragout

Preis pro Person € 75,50



AUF DEM LANDE

Menü 1

Neuendeicher Klassiker

Rahmsuppe vom Hokkaido Kürbis mit Croûtons und Kernöl

Brust und Keule von der Holsteiner Bauernente mit Bratenjus,
Apfel-Rotkohl, Kartoffelknödeln und Semmelbutter

Bratapfel mit Marzipan-Zimtfüllung und Nougat-Parfait

Preis pro Person € 64,50