

## Frühling

### Vorspeisen

Salat von gegrilltem Spargel mit Räucherlachs auf Balsamico-Rotelinsensalat  
und Passionsfrucht-Vinaigrette  
„Vitello Tonnato“ Kalbsfleisch mit Thunfischcreme; Kapern und Zitrone  
Italienischer Landschinken mit Cantaloupe-Melone  
Chorizo Salat mit Bulgur, geschmorter Paprika, Knoblauch und Petersilie  
Bunter Tomatensalat mit Büffelmozzarella, Schalotten und Rucola-Pesto  
Ofengeschmortes Gemüse-Antipasti mit Thymian Öl und Pinienkernen  
Gebackene Crostini mit Tomate und Ofenzwiebel  
Brot und Brötchenauswahl mit Salzbutter und Dip

### Hauptspeisen

Gebratene Dorade auf Ratatouille-Gemüse  
und gebackenen Drillingen mit Salsa Verde

Gebratener Kalbsrücken mit Butter-Kartoffeln  
mit weißem Spargel und Sauce Hollandaise

Gefüllte Fagottini mit leichter Käsesauce,  
getrockneter Tomate und Basilikum

### Süßes und Herzhaftes

Rhabarber Crumble mit Vanillesauce  
Weiße Schokoladenmousse mit Beerengrütze  
Zitronen-Topfencreme  
Tiramisu mit Espresso und marinierten Erdbeeren  
Marinierter Früchtesalat

Preis pro Person € 71,00

- 
- Bitte haben Sie Verständnis, dass einige Komponenten ausschließlich saisonal verfügbar sind!
  - Änderungen der Speisenfolge führen ggf. zu Preisanpassungen.
  - Bei Speisunenverträglichkeiten oder speziellen Ernährungsweisen geben Sie uns bitte vorab Bescheid!

## Sommer

### Vorspeisen

Vitello Tonnato mit Thunfischcreme und Kapern  
Flusskrebs Salat  
Gebeizter Zitronen-Lachs mit Crème fraîche und Wildkräutern  
Caesars Salat mit Parmesan-Dressing, Poulardenbrust, Croûtons und Pinienkernen  
Italienische Antipasti  
Bunter Tomatensalat mit Büffelmozzarella, rote Zwiebeln und Rucola-Pesto  
Neuendeicher Kartoffelsalat mit Pesto, Zitrone und Petersilie  
Landschinken und Melonenschiffchen  
Focaccia und Chiabatta mit Salzbutter und Dip

### Hauptspeisen

Gebratene Riesengarnelen mit Tomaten und Kräutern, Aioli  
  
Holsteiner Rumpsteak im Ganzen gebraten mit Rotweinsauce,  
Speckbohnen und Rosmarin-Kartoffeln ODER Kartoffelgratin

### Vegetarisch

Blumenkohl-Curry mit Shiitake Pilzen, Kokos, Ingwer,  
Chili und Blüten-Agavenreis

### Süßes

Tiramisu mit Amarettini-Knusper  
Kokos Panna Cotta mit Mangosauce  
Mascarponecreme mit frischem Melonensalat und Granatapfel  
Waldbeeren Grütze mit Vanillesauce  
Crème Brûlée

Preis pro Person € 74,50

- 
- Bitte haben Sie Verständnis, dass einige Komponenten ausschließlich saisonal verfügbar sind!
  - Änderungen der Speisenfolge führen ggf. zu Preisanpassungen.
  - Bei Speisenunverträglichkeiten oder speziellen Ernährungsweisen geben Sie uns bitte vorab Bescheid!

## Herbst

### Vorspeisen

Salat vom Hokkaido-Kürbis mit Eismeershrimps und Vanille  
Gratinierter Ziegenkäse mit Rosmarin und Portwein-Kirschen  
Feldsalat mit Walnussdressing, eingelegter Bete und Croutons  
Geräucherte Gänsebrust mit Honigschmand und Wildkräutern  
Kleine Kalbsfrikadellen mit Senfschmand  
Räucherfische mit Dill und Meerrettich Dip  
Auswahl von Gewürzbrötchen und Nussbrotten mit  
Salzbutter und Apfel-Griebenschmalz

### Hauptspeisen

Gebratenes Filet vom Ostseelachs  
mit Dijon-Senfsauce und Blattspinat

Holsteiner Ochsenrücken im Ganzen gebraten  
mit Rotweinschalotten, Speck-Bohnen und Kartoffelgratin

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

### Süßes & Herzhaftes

Altländer Apfelstrudel vom Blech  
Dunkle Schokoladenmousse mit Gewürzorange  
Neuendeicher Beerengrütze mit Vanillesauce  
Vanille Crème brûlée mit Beerenfrüchten  
Tiramisu mit Amarettini-Knusper

Preis pro Person € 72,50

- 
- Bitte haben Sie Verständnis, dass einige Komponenten ausschließlich saisonal verfügbar sind!
  - Änderungen der Speisenfolge führen ggf. zu Preisanpassungen.
  - Bei Speisunenverträglichkeiten oder speziellen Ernährungsweisen geben Sie uns bitte vorab Bescheid!

## Vom Grill

### Vorspeisen

Pikanter Nudelsalat mit Sesamgemüse und Minze  
Ofengeschmorte Antipasti mit Rosmarinöl  
Bauernsalat mit Fetakäse, Oliven und eingelegten Zwiebeln  
Zitronen-Champignonsalat mit roten Zwiebeln, Schluppen und Thymian  
Spanischer Kartoffelsalat mit Knoblauch, Petersilie, Zitrone und Chorizo  
Caesars Salat mit Parmesan-Dressing, Poularde, Kirschtomaten,  
Croûtons und Pinienkernen  
Heimische Brot- und Brötchenauswahl mit Salzbutter und Dips

### Vom Grill

Rumpsteak mit Kräuterbutter  
Kotelette vom Duroc Schwein  
Lachsfilet mit Thymian-Senf-Marinade  
Gebratene Riesengarnelen mit Tomaten und Kräutern, Aioli

### Beilagen / Vegetarisch

Grillkäse „Halloumi“ mit Tomaten-Kräuter-Salsa  
Frisches Grillgemüse, Grüne Bohnen mit Speck  
Rosmarinkartoffeln und Kräuterquark

### Süßes

New York Cheesecake mit Erdbeeren  
Blaubeercreme mit Mandel Crumble  
Vanillecreme mit marinierten Sommerbeeren  
Exotischer Obstsalat  
Tiramisu mit Amarettini-Knusper

Preis pro Person € 72,50

- 
- Bitte haben Sie Verständnis, dass einige Komponenten ausschließlich saisonal verfügbar sind!
  - Änderungen der Speisenfolge führen ggf. zu Preisanpassungen.
  - Bei Speisunenverträglichkeiten oder speziellen Ernährungsweisen geben Sie uns bitte vorab Bescheid!

## Vegetarisch

### Vorspeisen

Marinierte Steinchampignons mit Rucola-Frischkäsecreme  
Orientalischer Quinoa Linsensalat mit Tomaten, Paprika, Rosinen und Mandeln  
Gartentomaten mit Büffelmozzarella und Basilikum Pesto  
Couscous Salat mit Auberginen Croutons, roter Linsensauce und Minze  
Gebakener wilder Brokkoli mit Misobutter und Parmesan  
Green Veggi Samosas mit Zitronengras Chili Dip  
Ofengeschmorte Gemüse Antipasti Auswahl mit Thymian Öl  
Norddeutsche Brot Auswahl mit Tomatencreme und Salzbuter

### Hauptspeisen

Gefüllte Rote Bete Gnocchi mit Birne, Walnuss und Friesisch Blue  
Spinat Ravioli mit geschmolzenen Kirschtomaten und Pinienkern Crunch  
Pikantes Gemüse Curry mit Kichererbse, Koriander und Duftreis

### Süßes und Herzhaftes

Grießflammerie mit Beerengrütze  
Dunkle Schokoladenmousse mit Vanilleschaum  
Mascarpone Creme mit Zitrone und Amarettini-Knusper  
Französischer Brie mit Trauben und rotem Zwiebel Chutney  
Baguette und Salzbuter

€ 64,00 pro Person

- 
- Bitte haben Sie Verständnis, dass einige Komponenten ausschließlich saisonal verfügbar sind!
  - Änderungen der Speisenfolge führen ggf. zu Preisanpassungen.
  - Bei Speisenunverträglichkeiten oder speziellen Ernährungsweisen geben Sie uns bitte vorab Bescheid!

## Vegan

### Vorspeisen

Geröstete Zucchini mit Hummus und Granatapfel  
Pastinake und Karotte mit Sesam- Limetten-Bulgur und Erdnuss-Kokos Dip  
Tomaten Carpaccio mit roten Zwiebeln, Thymian und Auberginen Croutons  
Thai Veggi Sticks mit Zitronengras Chili Dip  
Ofengeschmorte Gemüse-Antipasti Auswahl  
Norddeutsche vegane Brotauswahl mit Gremolata und Champignon-Creme

### Hauptspeisen

Blumenkohl Wings mit BBQ Sauce  
und gebackener Mandelkartoffel

Beluga Linsen Bolognese mit Pistazien Penne

Erdnusscurry mit Duftreis  
Mango Chutney und Wasabi Crunch

### Süßes

Mini Muffins mit Schokolade und Blaubeere  
Neuendeicher Beerengrütze mit veganer Sahne  
Kokos-Panna-Cotta mit Ananas  
Ofenfrischer Bratapfel mit Mandelmilch Sauce

€ 64,00 pro Person

- 
- Bitte haben Sie Verständnis, dass einige Komponenten ausschließlich saisonal verfügbar sind!
  - Änderungen der Speisenfolge führen ggf. zu Preisanpassungen.
  - Bei Speisunenverträglichkeiten oder speziellen Ernährungsweisen geben Sie uns bitte vorab Bescheid!