

KULINARISCHER APERITIF

Grüne Oliven aus Apulien 6,50 €
Green olives from Puglia

„Pata Negra“ Schinken 11,00 €
Pata negra ham

Italienische Trüffelsalami 9,50 €
Italian truffle salami

Französische Jahrgangssardinen 12,00 €
French vintage sardines

„Violetta di Brindisi“
eingelegte Artischocken aus Apulien 8,00 €
„Violetta di Brindisi“ pickled artichokes from Apulia

APERITIF-EMPFEHLUNG

Canonita de Mallorca Tonic 9,50 €

Sarti Rosa Spritz 9,50 €

Pimm's No. 1 9,50 €

Lillet Wild Berry 9,50 €

Champagner Taittinger 15,00 €
Glas

Franciacorta Brut - Antica Fratta 9,00 €
Glas

Crémant Grand Cuvée 1531 Rosé 9,50 €
Glas

VORSPEISEN

Rindertatar - klassisch 18,50 €
Cognac, cremiges Eigelb, Gewürzgurke
Beef tartare - classic / cognac / creamy egg yolk / gherkin

Hanseaten-Teller 23,50 €
Räucheraal von der Müritz, Nordseekrabben, Rührei, Schwarzbrot
Hanseatic plate / filet of smoked eel / North sea crabs / scrambled egg / buttered black bread

Ceviche von der Garnele & Wolfsbarsch 18,50 €
Jalapeños, Limette, Gurke, Koriander
Ceviche of shrimp & sea bass / Jalapeños / lime / cucumber / coriander

Kirsch-Tomatensalat 15,50 €
Bunte Tomaten, Altländer Kirschen, Avocado, Kirsch-Vinaigrette
Cherry and tomato salad / colorful tomatoes / Altländer cherries / avocado / cherry vinaigrette

SUPPEN

Hummerschaum-Süppchen 18,50 €
Krustenterraviolo, kandierte Tomate, Estragon
Lobster foam soup / crustacean raviolo / candied tomato / tarragon

Spargelschaumsüppchen 14,50 €
Hähnchen-Croquette, Kresse, Kräuteröl
Cream of asparagus soup / chicken croquette / cress / herb oil

HAUPTGÄNGE

Tagliolini mit Pfifferlingen Pfifferlings-Crème, gebratene Pfifferlinge, Frühlingszwiebel, Parmesan <i>Tagliolini with chanterelles / chanterelle cream / fried chanterelles / spring onion / parmesan cheese</i>	26,50 €
Halbe Dorade - gebraten Warmes Caponata Gemüse, Pommes Carrés, Salsa Verde <i>Half sea bream - fried / warm caponata vegetables / chips carrés / salsa verde</i>	32,50 €
Labskaus - Rollmops, Spiegelei, Gewürzgurke <i>Labskaus / rolled fillet of marinated herring / fried egg / pickled cucumber</i>	20,50 €
Wiener Schnitzel - Bratkartoffeln, Gurkensalat, Preiselbeeren <i>Schnitzel / fried potatoes / cucumber salad / cranberries</i>	31,50 €
Nordsee Seezunge „Müllerin Art“ - Nussbutter, Blattspinat, glasierte Pellkartoffel <i>Northsea sole „Müllerin style“ / nut butter / leaf spinach / glazed jacket potatoes</i>	- Tagespreis -

BIO-SPARGEL VOM CASSENSHOF

Pfund Spargel- Heide Kartoffeln, hausgemachte Sauce Hollandaise oder Butter <i>Pound of asparagus / Heide potatoes / homemade hollandaise sauce or butter</i>	28,50 €
Halbes Pfund Spargel- Heide Kartoffeln, hausgemachte Sauce Hollandaise oder Butter <i>Half a pound of asparagus / Heide potatoes / homemade hollandaise sauce or butter</i>	19,50 €
Das halbe Pfund, wahlweise mit... <i>The half pound, optionally with...</i>	
Holsteiner Katenschinken oder gewickelter Kochschinken <i>Holsteiner cured ham or wrapped cooked ham</i>	12,00 €
Nordsee Fjordlachsfilet, 150 g <i>North Sea Fjord Salmon - 150 g</i>	16,00 €
Wiener Schnitzel <i>Wiener Schnitzel</i>	18,00 €
Filet vom Holsteiner Weiderind, 150 g <i>Fillet of Holstein pasture-fed beef - 150 g</i>	26,00 €

VOM GRILL

Rinderfilet 200 g 39,00 €
Beef fillet 200 g

Lachsfilet 200 g 28,00 €
Salmon fillet 200 g

BEILAGEN

Italienischer Blattspinat 6,50 €
Italian leaf spinach

Kartoffel-Trüffelpüree 7,00 €
Potato-truffle puree

Pommes Frites 5,50 €
French fries

Kleiner Blattsalat 8,50 €
Small leaf salad

SAUCEN

Portweinjus 4,00 €
Port wine jus

Sauce béarnaise 4,00 €
Béarnaise sauce

Cognac-Pfeffer-Rahm 4,00 €
Cognac pepper cream sauce