

## KULINARISCHER APERITIF

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

Geräucherte Entenbrust - 11,00 €  
Schinkenräucherei Petersen  
*Smoked duck breast*

Italienische Trüffelsalami 9,50 €  
*Italian truffle salami*

Französische Jahrgangssardinen 12,00 €  
*French vintage sardines*

„Violetta di Brindisi“ 8,00 €  
eingelegte Artischocken aus Apulien  
*„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 Rosé 9,50 €  
*Glas*

## VORSPEISEN

Rindertatar - klassisch 19,50 €  
Cognac, cremiges Eigelb, Gewürzgurke  
*Beef tartare - classic / cognac / creamy egg yolk / gherkin*

Hanseaten-Teller 23,00 €  
Räucheraal von der Müritz, Nordseekrabben, Rührei, Schwarzbrot  
*Hanseatic plate / filet of smoked eel / North sea crabs / scrambled egg / buttered black bread*

Pulpo - gebraten 18,50 €  
Kürbis, Blumenkohl, Birne, Chorizo  
*Pulpo - roasted / pumpkin / cauliflower / pear / chorizo*

Geräucherte Entenbrust - Schinkenräucherei Petersen 17,50 €  
Rote Bete, Feldsalat, Schwarzer Knoblauch, Pflaume  
*Smoked duck breast - Schinkenräucherei Petersen / Beetroot / lamb's lettuce / black garlic / plum*

## SUPPEN

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

Getrüffeltes Sellerie-Süppchen 12,50 €  
Enten-Praline, Dörrobst, Kresse  
*ruffled celeriac soup / duck praline / dried fruit / cress*

## HAUPTGÄNGE

<b>Kürbis-Ravioli</b> Kürbiscrème, Rosenkohl, geröstete Kerne, Nussbutterschaum <i>Pumpkin ravioli / pumpkin cream / Brussels sprouts / roasted seeds / nut butter foam</i>	26,50 €
<b>Seeteufel Filet &amp; Boudin Noir</b> Atländer Apfel, Kartoffelpüree, Sauerkraut-Beurre blanc <i>Monkfish fillet &amp; boudin noir / Atländer apple / mashed potatoes / sauerkraut-beurre blanc</i>	34,50 €
<b>Labskaus</b> Rollmops, Spiegelei, Gewürzgurke <i>Labskaus / rolled fillet of marinated herring / fried egg / pickled cucumber</i>	20,50 €
<b>Wiener Schnitzel</b> Bratkartoffeln, Gurkensalat, Preiselbeeren <i>Schnitzel / fried potatoes / cucumber salad / cranberries</i>	31,50 €
<b>Nordsee Seezunge „Müllerin Art“</b> Nussbutter, Blattspinat, glasierte Pellkartoffel <i>Northsea sole „Müllerin style“ / nut butter / leaf spinach / glazed jacket potatoes</i>	- Tagespreis -
<b>Vierländer Ente - Brust &amp; Keule</b> Apfelrotkohl, Kartoffelklöße, glasierte Maronen, Schmorjus <i>Vierländer duck - breast &amp; leg / apple red cabbage / potato dumpling / glazed chestnuts / braised jus</i>	37,00 €

VOM GRILL		BEILAGEN		SAUCEN	
<b>Rinderfilet 200 g</b> <i>Beef fillet 200 g</i>	39,00 €	<b>Italienischer Blattspinat</b> <i>Italian leaf spinach</i>	6,50 €	<b>Portweinjus</b> <i>Port wine jus</i>	4,00 €
<b>Lachsfilet 200 g</b> <i>Salmon fillet 200 g</i>	28,00 €	<b>Getruffeltes Kartoffelpüree</b> <i>Truffled mashed potatoes</i>	7,50 €	<b>Sauce béarnaise</b> <i>Béarnaise sauce</i>	4,00 €
		<b>Pommes Frites</b> <i>French fries</i>	5,50 €	<b>Cognac-Pfeffer-Rahm</b> <i>Cognac pepper cream sauce</i>	4,00 €
		<b>Kleiner Blattsalat</b> <i>Small leaf salad</i>	8,50 €		
		<b>Speck-Rosenkohl</b> <i>Bacon and Brussels sprouts</i>	6,50 €		