

## Schleswig-Holstein

Spanferkelschinken mit Sellerie-Walnuss-Salat

Geräucherte Forelle vom Silbergrund mit Gurke und Meerrettich

Frei-Landei im Glas mit Kräuteremulsion und Kresse

Gefüllte Wraps mit geräucherter Putenbrust, Rucola und Frischkäse

Holsteiner Quinoa mit Apfel und gerösteten Kernen

Mozzarella mit sonnengereiften Tomaten und Basilikumtapenade

Salatbar mit verschiedenen Dressings und Toppings

Auswahl von rustikalem Brötchen und Nordsee Salzbutter

\*\*\*

Hausgebeizter Krustenbraten vom Landschwein in Schwarzbierjus

Gebratenes Filet vom Fluss-Zander und Fjord-Lachs in Kräuter-Velouté

Wildes Saisonales knackiges Gemüse mit Butter und Aromen

Gratin von Bardowicker Erdäpfeln und bunte Gnocchi

\*\*\*

Saisonale Dessertvariation a la Patisserie

Nordischer Käse mit Weintrauben und Feigensenf

59,00€ pro Person

## Wald / Wiese / Wild

Rosa gebratener Rehrücken „kalt“ mit Thymian und Cumberlandsauce  
Mozzarella mit sonnengereiften Tomaten und Petersilien-Gremolata  
Linsenterrine mit geräucherter Entenbrust und Aprikose  
Carpaccio vom Freiland Kohlrabi mit Ringelbete und Kernen  
Wildschweinschinken mit Birne und Walnuss  
Frei-Landeier im Glas mit Kräuteremulsion und Kresse  
Tranchen vom „geräuchertem / gebeiztem“ Lachs mit Senf-Dill und Meerrettich  
Sauce  
Heimischer Quinoa mit Apfel und gerösteten Kernen  
Salatbar mit verschiedenen Dressings und Toppings  
Auswahl von rustikalem Brötchen und Nordsee Salzbutters

\*\*\*

Geschmortes Stück vom saisonalem Wild  
mit gebratenen Pilzen, heimischen Kräutern und Preiselbeer-Pfeffersauce  
Filet vom Fjord-Lachs auf dem Holzbrett mit Wacholder und Zitronenverbene  
Wildes saisonales, knackiges Gemüse mit Butter und Aromen  
Gratin von Erdäpfeln und Nordischem Hartkäse und Kräuter-Gnocchi

\*\*\*

Orangen Crepé  
Gebrannte Creme mit saisonalen Früchten  
Kleiner Schokoladenkuchen mit Mango und Granatapfel  
Tannenhonig-Mousse mit Himbeere und Nusscrumble  
Nordischer Käse mit Weintrauben und Feigensenf  
75,00€ pro Person