

*Sehr verehrter Gast,
bei bestehenden Allergien und/oder Unverträglichkeiten sind wir für Sie da. Da wir
stets frisch kochen können wir auf Diese individuell eingehen.
Bitte sprechen Sie uns an.*

Suppen

Parmesancremesuppe mit Petersilienöl	€ 10,50
Tomaten Consommé mit Kräuterflädle	€ 10,50

Vorspeisen

Brotkorb/ Kräuterbutter/ Chimichurri/ hausgemachtes Pesto	€ 9,00
Hausgemachte AntiPasti und Quinoabällchen (Vegan)	€ 11,50
In Rotkohl gebeizter Lachs auf Passepiere Alge mit Meerrettich-Espuma	€ 15,50
Angeräucherte Crepinette von der Maispoularde mit glasiertem Wurzelgemüse und Erbsencreme	€ 14,50

Rustikale Gerichte und Salate

Hausgemachtes Sauerfleisch vom Tetenhusener Rind, mit Apfelkren und Bratkartoffeln	€ 23,00
Wildcurrywurst aus Jevenstedt mit hausgemachten Rösti, und Spitzkohlsalat	€ 23,50
Labskaus mit Rote Bete, Rollmops, Matjesfilet und Spiegelei	€ 24,50
Großer Salat mit hausgemachten Rösti und Kräuterschmand (vegetarisch)	€ 18,50
dazu wahlweise: Austernpilzschnitzel (vegetarisch)	€ 24,50
gebratene Fischfilets	€ 26,50
Streifen vom Tetenhusener Rinderfilet, 150 g	€ 29,50

Vegetarische Gerichte

Graupensrisotto mit frittierter Rauke und gefüllten Zucchini (vegetarisch)	€ 22,50
Pulled-Austernpilz-Burger mit ChimiChurri, getrockneten Tomaten und hausgemachten Pommes (vegan)	€ 20,50

Fischgerichte

Mariniertes Filet vom schwarzen Heilbutt mit hausgemachter Pasta, „Beurre Blanc“ und Salat	€ 36,50
Garnelen-Burger mit Zwiebelmarmelade Wasabimayonaise und hausgemachten Pommes	€ 28,50
Große Kutterscholle „Finkenwerder Art“ mit Salzkartoffeln, Speckstippe und Salat	€ 34,00

Fleischgerichte

Crepinette von der Maispoularde mit glasiertem Wurzelgemüse und Graupenrisotto	€ 28,50
Kalbsleber mit gebratenen Apfelscheiben, Schmorzwiebeln und Kartoffelstampf	€ 28,50
Rinderfilet, vom Tetenhusener Rind mit Portweinschalotten, Parmesanpolenta und Feldsalat	
180 g	€ 37,50
250 g	€ 46,50

Kinderauswahl (bis 12 Jahre)

Hausgemachte Hähnchencrossis mit Pommes	€ 11,50
Rührei mit Bratkartoffeln	€ 8,50
Hausgemachter Kinderburger mit Pommes	€ 12,50
Gebratenes Fischfilet „natur“ mit Kartoffelstampf und Rohkost	€ 12,50

Hinterher

Crêpes Suzettes mit 1 Kugel Vanilleeis, am Tisch flambiert	€ 15,50
Blaubeer-Tiramisu	€ 10,50
Schoko-Kaffee-Creme Brûlée mit Vanilleeis	€ 12,50
Handgemachtes Eis von der Meierei Geestfrisch pro Kugel, wechselndes Angebot	€ 3,00
Käseauswahl von norddeutschen Biokäsereien, hausgemachtes Chutney	€ 16,50