

VORSPEISEN

STARTERS

Gourmetsalat Sprossen Avocado Apfelspalten Geröstete Kerne Croûtons Parmesanspäne Sesamdressing Gourmet salad with sprouts avocado apple roasted seeds croûtons parmesan sesam	14,00
Gänseleber-Parfait Zweierlei Kürbis Feldsalat Anis-Brioche Gooseliver semi fredo pumpkin duet lams`s lettuce anise brioche	16,50
Zweierlei vom Rind Gewürztes Tatar Carpaccio mit Trüffelöl Duet of beef – spicy tartar and carpaccio marinated with truffle-oil	22,50
Geräuchertes Aal-Filet Kräuterrührei geröstetes Schwarzbrot Fillet of smoked eel scrambled eggs with herbs roasted »black bread«	26,50
Auswahl von unserem Fischvorspeisenwagen ^{3,4} Selection from our fish-trolley	Preis nach Zusammenstellung

SUPPEN

SOUPS

Grüne Pfeffersuppe Frische Feige Green pepper soup fresh fig	12,25
Kürbiscrèmesuppe geröstete Kerne Steirisches Öl Pumpkin cream soup roasted seeds	12,50
Hamburger Hummerrahmsuppe Hummerwürfel Lobster bisque »Hamburg style« diced lobster	19,00



Immer	für	eine	Ü	berrasc	hung	gut!
			_	DC11430		5 40.

UNSER 4-GANG SURPRISE-MENÜ dazu Weinbegleitung mit 3 verschiedenen Weinen OUR 4-COURSE SURPRISE MENU wine pairing with 3 different wines

59,00 23,00

CLUBTELLER

Gebratene Entenleber Berliner Art

Röstzwiebeln | Kartoffelpüree | glasierter Apfel Fried duck liver | roasted onions | mashed potatoes | glazed apple 17,50

23,50

HAUPTGERICHTE - Pasta

MAIN COURSES - Pasta

Steinpilzravioli | Kürbisrahm | Blattspinat Zwischengang 18,50 Porcini ravioli | pumpkin cream | spinach Hauptgang

HAUPTGERICHTE - Fisch

MAIN COURSES - Fish

Gebratenes Zanderfilet 29,00

Trauben-Beurre blanc | Rieslingkraut | Bacon-Schupfnudeln

Fried pike-perch fillet | grapes-beurre blanc | "riesling"-cabbage | bacon-potato noodles

Steinbutt

an der Gräte pochiert | Sahnemeerrettich⁴ | zerlassene Butter | Schwenkkartoffeln Poached turbot | creamed horseradish | melted butter | potatoes tossed in butter

300 g (brutto)	55,00
400 g (brutto)	69,50
500 g (brutto)	79,50

Seezunge Müllerin 89,00

Petersilien-Kartoffeln

Pan fried dover sole | boiled potatoes with parsley



HAUPTGERICHTE - Fleisch MAIN COURSES - Meat

Beef Tatar - am Tisch zubereitet Schwarzbrot Gurkensalat Cold beef tartare, prepared at the table »black bread« cucumber salad	33,75
Beef Tatar - in der Pfanne überbraten Bratkartoffeln Gemischter Salat wählen Sie Ihre Geschmacksrichtung: klassisch asiatisch mediterran Roasted beef tartar. You have the choice between classic asian mediterranean served with mixed salad and fried potatoes	36,00
Zweierlei Hirsch – Rücken und Ragout Balsamicojus Hokkaido-Kürbis Steinpilzrisotto Duet of deer – sadle and ragout balsamic jus hokkaido pumpkin porcini risotto	39,00
Brust und Keule von der Oldenburger Ente Rahmsauce Apfelrotkohl Kartoffelklöße Duck duet creamsauce red cabbage potato dumplings	43,00
Filetsteak 200 g (brutto) Sauce Béarnaise Tenderloin sauce béarnaise	45,00
Pfeffersteak 200 g (brutto) Pfeffer-Pernod-Rahmsauce ³ Pepper tenderloin pepper-pernod-sauce	45,00

Unser Filetsteak und Pfeffersteak servieren wir mit Zwiebelbratkartoffeln² und Prinzessbohnen. Our tenderloin and pepper tenderloin are served with fried potatoes with onions and green beans.

Wählen Sie zusätzlich zu allen Gerichten einen Salat:

Gurke | Tomate | Gemischter Salat 5,00 In addition to all main courses, choose a salad to accompany your meal: cucumber | tomato | mixed-salad

Selbstverständlich informieren Sie über sämtliche bei der Zubereitung verwendeten Zusatzstoffe.

Bitte zögern Sie nicht, uns anzusprechen.

We will of course inform you about all additives used in the preparation. Please do not hesitate to contact us.



WILDE KLASSIKER WILD CLASSICS

ab 2 Personen | from 2 persons

Fasan "Maison" 39,50

Ginrahmsauce | karamellisierte Maronen | Trauben Röstbrotwürfel | Champagnerkraut | Kartoffelpüree

Pheasant Maison | gin cream sauce | chestnuts | toasted bread cubes | champagne cabbage | mashed potatoes

ab 4 Personen | minimum 4 persons

nur mit Vorbestellung ab dem 11. November | with advance booking from 11. November

Gefüllte Freilandgans 69,50

Rahmsauce | Rotkohl | gefüllter Bratröhrenapfel

4 different types of cheese with fruit, mustard, nuts & crackers

Petersilienkartoffeln | Kartoffelklöße

Stuffed goose | cream sauce | red cabbage | baked apple | parsley potatoes | potato dumplings

DESSERT

SWEET I CHEESE

	Kugel Eis oder Sorbet Scoop of ice-cream or sherbet	Kugel	4,75
	Hamburger Rote Grütze Vanillesauce Red beery pudding vanilla-sauce		11,00
١	Warmer Schokoladenkuchen Mandarinensorbet Pistaziencrème Warm chocolate cake mandarin sherbet pistachio cream		12,00
	Drei verschiedene Sorbets Selection of 3 sherbets		12,75
	Käsevariation - 4 verschiedene Käsesorten - Trauben fruchtiger Senf Feigen getrocknete Aprikosen Walnüsse Cheese	Cracker	18,00