

**Bei der Bestellung eines Hauptgangs
sind begleitende Weine, Wasser & Kellerbier inklusive.**

Andere Getränke werden berechnet. Das „All inclusive“ endet mit dem Ausheben des letzten Ganges. Haben Sie Fragen oder Änderungswünsche bezüglich der Speisekarte, Allergien oder Lebensmittelunverträglichkeiten, sprechen Sie unseren Service gerne darauf an.

When ordering a main course are accompanying wines, water & Kellerbier inclusive. Other drinks are charged. The "all inclusive" ends with the lifting of the last gear. If you have any questions or requests for changes regarding the menu, allergies or food intolerances, please do not hesitate to contact our service.

Vorspeisen / Starters

Feldsalat mit Kräuter- und Joghurtdressing
Ziegenkäse-Taler mit Thymian-Honig gratiniert
seasonal leaves & dressing and goat cheese

10, -

Französische Weinbergschnecken im Kräutersud, karamellierte Apfelspalten
French escargots in the herbal broth, caramelized apple slices

7, -

Geräucherte Entenbrust
Apfel-Curry-Chutney und Rotkraut-Preiselbeer-Salat
Smoked duck breast, apple curry chutney and red cabbage laurel salad

10, -

Drei gebratene Jakobsmuscheln auf lauwarmem Tomaten-Couscous-Salat
Two fried scallops lukewarm tomato couscous salad

12, -

Cocktail von Flusskrebs, Kürbis & Avocado
Apfel-Zitronen-Vinaigrette
Cocktail of crayfish, pumpkin & avocado, apple-lemon-vinaigrette

13, -

Suppen / Soups

Kraftbrühe vom Mastochsen mit Markbällchen und Gemüsewürfel
Broth from fattened ox with Mark balls, vegetable cubes and fresh herbs

5, -

Tomatencremesuppe mit Kräuter-Croûtons
Cream soup of tomato with herbs croutons

4,50

mit: Riesengarnele im Knoblauch-Sud: 7, -
with king prawn in garlicbutter

Fleischgerichte / Meat dishes

Argentinisches Rumpsteak mit Pfannengemüse
Kartoffelecken und Tomaten-Aioli

rumpsteak with fresh pan vegetable, potato wedges & tomato-aioli

27, -

Schafelbug vom Rind, sanft über 48h gegart
Madeirasauce, Bohnenragout und Kartoffelgratin

bow of the beef, 48 h cooked, madeira sauce, beans & potato gratin

24, -

Wild & Gans / Meat dishes

„Wilderer-Spieß“

verschiedenes Wild-Fleisch gebraten mit Wacholdersauce

Semmel-Soufflé und Rotkraut-Preiselbeer-Salat

different venison meat, bread-souffle and red cabbage salad

24, -

Gebratenes Hasenrückenfilet mit Waldpilzen in Rahm

Pastinaken-Möhren-Gemüse und Kartoffelrösti

roasted rabbit fillet with mushrooms, parsnip and carrot vegetable, potato rösti

27, -

Fasanenbrust mit glacierten Portwein-Trauben, Kürbis-Kartoffel-Ragout

pheasant breast with glazed port wine grapes & pumpkin and potato ragout

23, -

Medaillons vom Hirsch mit sautierten Pilzen

Rosenkohl und Semmel-Soufflé

deer fillet with mushrooms, sprouts, braised pear & bread soufflé

28, -

Frisch aus dem Ofen

Gänsebrust *oder* Gänsekeule

Goose breast oder leg

28, -

Zu unserer Gans servieren wir Ihnen:

Gänse-Sauce, frische Maronen, geschmorter Apfel

Gewürzrotkohl & Kartoffelklöße

Aus Fluss und Meer / from river and sea

„Cuxhavener Fischpfanne“

verschiedene Fischfilets in Butter gebraten, Petersilienkartoffeln und gemischter Salat

various fish fillets fried in butter, potatoes and salad

23, -

„Helgoländer Fischertopf“

Fischfilets im Gemüse-Fenchel-Sud gegart, ofenfrisches Baguette

fillet of fish boiled in a fresh vegetable-fennel-soup

23, -

Lachsfilet vom Rost auf Kürbis-Kartoffel-Ragout

grilled salmon fillet on pumpkin and potato ragout

24, -

Vegetarisch / Vegetarian

Ravioli vom Hokkaido-Kürbis, Pastinaken-Möhren-Gemüse

ravioli of pumpkin with parsnip-carrot-vegetable

18, -

Dessert / dessert

Cremé Brûlée mit Walnuss-Eis & marinierten Beeren

Crème brûlée & walnut-ice, marinated berry's

9, -

Lauwarmer Schokoladenkuchen

Himbeerkompott und Vanille-Parfait

warm chocolate cake, raspberry compote and vanilla ice

11, -

„Duett von der Mousse“ - Schokolade und Mandel

duet of mousse, chocolate and almond

8, -

Schnitte vom Apfelstrudel mit Vanillesauce und Zimtparfait

slices of apple strudel with vanilla sauce and cinnamon ice

10, -