## HYGGE-Menü

#### **Entenleberterrine**

Quitte, Feldsalat und Brioche 2022 Château Le Fagé - Monbazillac - Frankreich

#### Trüffeltagliatelle

Weißer Trüffelschaum und Herbsttrüffel 2021 Weissburgunder "Réserve" - Heinrichshof - Deutschland

#### Gebratenes Filet vom Rügener Boddenzander

Blutwurst und Belugalinsen
2012 Ramisco "Arenae" - Adega Regional de Colares - Portugal

#### Rehschulter à la Daube

Wildjus, Brombeeren Federkohl und Macairekartoffeln 2005 Château La Fleur de Boüard - Lalande-de-Pomerol - Frankreich

#### Friesentorte "HYGGE"

Karamelisierte Strudelblätter, Rumsahne Zwetschgen und Rumeis "Starboard" Cape fortified - Beaumont - Südafrika

4-Gang

80€ Getränkebegleitung 55€

5-Gang

Getränkebegleitung 65€



## Farm & Acker

#### Winterliche Blattsalate

Preiselbeerdressing, Birne und Briochecroûtons 11€

#### Maroni- Nussschnitte

Flower Sprouts, Aprikosenchutney und Süsskartoffel 18€

#### Pilzcremesuppe

Eingeweckte Pfifferlinge und Crème Fraîche 11€

#### Kürbisstrudel

Kräuterschmand, Senffrüchte, Kernöl und Kerne 16€

#### Verschiedenes vom Blumenkohl

Onsenei, Nussbutter und Zitrone klein 18€ groß 27€

#### Trüffeltagliatelle

Weißer Trüffelschaum und Herbsttrüffel klein 18€ groß 27€

# Überraschungs-Menü

-Gang

45€

4-Gang

59€

#### Nach Wahl des Küchenchefs!

Wir können aus organisatorischen Gründen keine Rücksicht auf Änderungen und Allergien jeglicher Art nehmen.





#### Austern "DAVID HERVÉ Fine de Claire Nr.2"

Zitrone, Schalottenvinaigrette und Chesterbrot Stück 4,50€

#### Gebratene Kanadische Jakobsmuscheln

Herbsttrüffel, Haselnuss, Schwarzwurzel und Kartoffelrösti 24€

#### **Fischsuppe**

Sauce Rouille und Croûtons klein 24€ groß 36€

#### Gebratenes Filet vom Rügener Boddenzander

Blutwurst, Belugalinsen und Kartoffel-Kräuterpüree klein 28€ groß 42€

#### Gebratenes Filet vom weißen Heilbutt

Verschiedenes von der Zwiebel und Lauchrisotto klein 28€ groß 42€

## Kaviar von AKI

#### **Kaviar Stulle**

10g Siberian, 10g, Ossetra, 10g Heideforelle 46 €

#### Heide-Forellenkaviar

Schmand, Gurkenchutney, Kartoffelchips
50g 28€

#### Störkaviar "Siberian" (kräftig) Aquakultur Deutschland

Schmand, Kartoffelpüree, Onsenei

20g 46€ 100g 165€

#### Störkaviar "Ossetra" (mild) Aquakultur Deutschland

Schmand, Kartoffelpüree, Onsenei

20g 60€ 100g 220€



BRASSERIE & BAR



### Basedahls Katenschinken "vom Offenstall"

Fassbutter und Landbrot 22€

#### Rindertatarstulle

Estragonmayonnaise und gepickeltes Gemüse vom Haidehof klein 22€ groß 33€

#### **Entenleberterrine**

Quitte, Feldsalat und Brioche 22€

#### Passend dazu:

2022 Château Le Fagé Monbazillac, Frankreich 5 cl 7€

#### Wiener Schnitzel

Bratkartoffeln, Rahmgurkensalat und Preiselbeeren klein 26€ groß 39€

#### Striploin vom Ostseerind 300g

Aioli, Pfefferjus confiertes Wintergemüse und Panis

#### 1/2 ausgelöste Landente

Entensauce, Apfelkompott, Rosenkohl, Rotkohl Serviettenknödel und Kartoffelpüree

#### Rehschulter à la Daube

Wildjus, Brombeeren Federkohl und Macairekartoffeln



#### Ab 4 Personen

Überlasst uns die Auswahl Vieles zum Teilen... Alles in die Mitte!

Vorspeise <sub>28€</sub>

28€ pro Person Hauptspeise

42€ pro Person **Dessert** 

18€ pro Person



BRASSERIE & BAR



#### **Pavlova**

eingeweckte Aprikosen 12€

#### Kokos Crème Brûlée

Zitrusfrüchte und Camparisorbet 11€

#### Rumtopf

Schokoladencrumble und Vanilleeis 9€

#### Friesentorte "HYGGE"

Karamellisierte Strudelblätter, Rumsahne Zwetschgen und Rumeis

#### **Petit Four**

Praline und Macaron (je 4 Stück verschiedene Sorten) 24€

#### Eine Nocke hausgemachtes Eis oder Sorbet

Täglich wechselnde Sorten 3,40€



1.

10 years old Tawny Port Graham's Blätterkrokant - Trüffelpraline

2.

2018 Late Bottled Vintage Port Niepoort Wildpreiselbeer - Trüffelpraline

3

2000 Single Quinta Vintage Port Quinta do Passadouro Edel-Zartbitter-Schokolade Ecuador

39€

Bei Allergien und Unverträglichkeiten bitte bei einem Mitarbeiter melden. Wir beraten Sie gerne oder händigen Ihnen eine Kennzeichnung aus.

