



# SPEISENKARTE



## VORSPEISEN

ganzer Kopfsalat mit Kräuter-Vinaigrette & Croûtons.....	12,50 €
Rapunzel-Salat mit RoteBete-Würfeln & Walnüssen oder mit Speck & Croûtons.....	14,00 €
Tatar vom Rind mit seinen Beilagen, kleinem Bloody Mary-Shot & Wachtelei.....	19,50 €
Ochschwanz-Ravioli mit geschmorten Cherry-Tomaten & Madeira.....	19,50 €
gebratene Kalbsbries-Röschen mit Pinienkernen & Wildkräuter-Salat.....	21,00 €
Avocado-Stulle mit Büsumer Krabben, Radieschen & pochiertem Ei.....	16,50 €
Cantaloupe-Melone, Shrimps & Beeren.....	16,90 €
Vitello Tonnato mit Wildkräuter-Salat.....	17,50 €
hausgebeizter Lachs mit Kerbel-Ingwer-Sauce.....	16,50 €
Kartoffelsalat mit Trüffel, Ei, Gurke & Haricot Verts mit Trüffel 19,50 €...ohne Trüffel.....	15,50 €
lauwarmer Kalbskopf-Salat mit Schnittlauch-Vinaigrette & Wildkräuter-Salat.....	17,50 €

## MEERESFRÜCHTE

Austern: <b>Fine de Claire</b> .....	Stk. 4,00 € / .....	6 Stk. 24,00 €
Crevettes roses mit fruchtig-pikanter Sauce, Zitrone & kl. Wildkräuter-Salat.....		19,50 €

## SUPPEN

Fischsuppe mit Lachswürfeln, Garnele, Aioli, Gruyere, Croûtons.....	18,50 €
geiste Gurkensuppe mit Dill & jap. Reissessig.....	9,00 €

## VEGETARISCH

gratinierter Ziegenkäse in Orangen-Sauce mit Wildkräuter-Salat.....	17,50 €	
ganze Artischocke mit 3 hausgemachten Dips.....	14,50 €	
„Poulet Fou“ (rein pflanzl. „Hühnerfleisch“) in Sesam-Honig-Kruste, Limetten-Ingwer-Sauce & Wildkräuter-Salat mit Beeren.....	½ Portion 15,50 € / Hauptgang.....	23,50 €

## VEGAN

„Faux Gras“ (unsere pfl. Alternative zur Gänsestopfleber) mit geräucht. Meersalz & Frucht-Kompott....	14,50 €
---	---------

## FISCH

gebratenes Lachssteak mit Chili-Sauce & Mangold.....	24,50 €
Rotbarschfilet mit Kartoffelsalat & Kapern-Mayonnaise.....	24,50 €
gratinierter Lyoner Hechtklößchen.....	23,50 €

## FLEISCH

gebackener Kalbskopf mit lauwarmem Kartoffelsalat & Meerrettich-Sahne.....	22,50 €
Boeuf Bourguignon (Rindfleisch in Rotwein geschmort) mit Püree.....	26,50 €
gebratene Entenbrust mit Karamel-Sauce, Kartoffel-Püree & Gemüse.....	23,50 €
Enten-Keule (Confit Art), Kartoffel-Püree mit Wakame-Algen & Miso.....	24,50 €
Steak Frites vom Roastbeef, Sauce Bénaise, Pommes frites.....	32,50 €
Steak Tatar „aller retour“, Sauce Andalouse, Pommes frites.....	25,50 €
<u>freitags</u> : Königsberger Klopse, Kapernsauce, Püree & kleiner RoteBete-Salat.....	17,50 €
<u>samstags</u> : Rinder-Roulade mit Speck, Zwiebeln, Gurke, Püree & Gurkensalat.....	18,50 €

## DESSERTS

Crème brûlée.....	8,50 €
New York Cheesecake mit Erdbeer-Püree.....	8,50 €
Mousse au Chocolat mit Himbeersauce & Haselnüssen.....	8,50 €
gratinierter Himbeeren mit hausgemachtem Vanille-Eis.....	11,00 €

## SPEZIALITÄTEN

alle Produkte natürlich „hausgemacht“  
& im wiederverwendbaren Glas!

„Hafen-Meisterei“ Mayonnaise 150ml.....	4,50 €
„Hafen-Meisterei“ Aioli 150ml.....	5,50 €
Paul's Rhabarber-Chutney 300ml.....	7,50 €
Paul's Erdbeer-Konfitüre 300ml.....	7,50 €
Vinaigrette „Hafen-Meisterei“ (inkl. 2,00€ Pfand für die Flasche).....	0,7l 11,00 € / 0,25l 5,50 €

Brot extra.....	1,50 €	Butter extra	0,50 €
-----------------	--------	--------------	--------