

Aperitif

Champagner Alfred Gratien Brut Classique

0,1l € 12,50

oder

*Menger Krug Rosé Brut
Spätburgunder & Schwarzwiesling*

0,1l € 7,50

Unser Krugwirtschafts-Menü

*„Flensburger Hafenspaziergang“ auf Apfel-Zwiebelsalat,
geräucherter Makrele, gebeizter Lachs, Krabben & Hering*

€ 12,00

☞ ☞

*Eingeweckte Dammhirschessenz
mit Wurzelgemüsen & Klößchen*

€ 9,00

☞ ☞

*Markeruper Entenbraten in Honig-Essigsoße
auf Ingwer-Rotkohl mit Kartoffelklößchen*

€ 22,00

☞ ☞

*Spekulatiusmousse
mit kaltgerührten Preiselbeeren & Glühweinsorbet*

€ 10,00

4-Gang Menü 44,00 € / 3-Gang Menü 37,00 € (ohne Süppchen)

Sehr geehrte Gäste!

*In unserer Küche werden nur hochwertigste Frischprodukte ohne chemische
Zusatzstoffe mit Liebe und Sorgfalt verarbeitet.*

*Sollten Sie auf gewisse Produkte allergisch reagieren, sprechen Sie bitte unser
Serviceteam an.*

Unser Veganes Menü

Rote Bete-Hafermilchluft mit Steckrübenpüree & Feldsalat

€ 10,00

☞ ☞

Curry von Süßkartoffeln & Wintergemüse im Ofenkürbis

€ 18,00

☞ ☞

*Glühweinsorbet,
Schokoladenerde & Sternanisquitten*

€ 9,00

3-Gang Menü € 29,00

Landküche

Vorspeisen & Suppen

*Tatar vom Glückstädter Wintermatjes mit Kirschtomaten,
Creme fraîche und Forellenkaviar*

€ 9,00

*Karamellisierter Ziegenkäse mit Pinienkernen,
Artischocken & Rucola*

€ 10,00

*Markeruper Gänseleberparfait mit Kappeler Räucheraal
mit bunter Bete, Creme fraîche & Feldsalat*

€ 12,00

Kürbissüppchen mit Zimt, Ingwer & Büsumer Krabben

€ 9,00

Strauchtomatensüppchen mit Basilikum & gebratenen Garnelen

€ 10,00

Hauptgerichte

*Glückstädter Wintermatjes mit Pellkartoffeln, Artischockensalat,
Räucherlachs, Büsumer-Krabben & Kräuterquark*

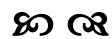
€ 18,00

Ostseescholle in Speck gebraten mit Petersilienkartoffeln & Salat

€ 20,00

Krosser Heilbutt in Dillsoße auf Schmorgurken

€ 28,00



Unser Bürgermeisterstück in Buttersoße auf Schmorgemüse

€ 19,00

Filetspitzen „Stroganoff“ mit hausgemachten Nudeln und Salat

€ 24,00

Steaks

Kotelette vom Süßländer Schwein in Pfeffersoße

€ 23,00

Husumer Rumpsteak in Rotweinsauce

€ 25,00

Holsteiner Kalbsrücken in Madeirasauce

€ 27,00

Husumer Ochsenfilet in Trüffelsoße

€ 36,00

*zu diesen Gerichten servieren wir
Speckböhnchen & Kartoffelgratin*

Desserts

„Kaffee Express“ Kaffee nach Wahl mit Pralinen & Gebäck
€7,00

Apfel-Rosinenkompott nach „Tante Inge“ mit Vanillesoße & Zimteis
€ 7,00

Schokoladen-Knusperschnitte mit Sternanisquitten & Vanilleeis
€ 10,00

Ausgezeichneter Schleswig Holsteiner Käse mit Kumquat-Chutney
€ 12,00

Unsere Weinempfehlung:

*2014er Cuvée “Nordische Tafelfreuden”
Riesling, Weißburgunder & Sauvignon
Limitierte Sonderabfüllung, Andreas Bender, Pfalz
0,75l € 27,00 0,25l € 9,00*

*2013er Cuvée “Schleswig-Holstein Gourmet Festival”
Pinot Noir & Cabernet Sauvignon
Limitierte Sonderabfüllung, Andreas Bender, Pfalz
0,75 l € 27,00 0,25l € 9,00*

*Oliver Zeter´s Goldschatz
5 cl € 9,00*

Die 14 häufigsten Allergieauslöser

*

***1** *Glutenhaltige Getreide (d.h. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse*

*

***2** *Krebstiere und Krebstiererzeugnisse*

*

***3** *Eier und Eierzeugnisse*

*

***4** *Fisch und Fischerzeugnisse*

*

***5** *Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse*

*

***6** *Soja und Sojaerzeugnisse*

*

***7** *Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose)*

*

***8** *Schalenfrüchte (d.h. Mandel, Haselnuss, Walnuss, Kaschunuss, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss, Queenslandnuss) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse*

*

***9** *Sellerie und Sellerieerzeugnisse*

*

***10** *Senf und Senferzeugnisse*

*

***11** *Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse*

*

***12** *Weichtiere (Mollusken, Schnecken, Tintenfische, Muscheln und Austern) und Weichtiererzeugnisse*

*

***13** *Süßlupinen und Süßlupinenerzeugnisse*

*

*** 14** *Schwefeldioxid und Sulfite (bei einer Konzentration von mind. 10 mg/kg oder Liter*