



UNSERE KLASSIKER

Tartar vom Rinderfilet als Vorspeise mit Baguette	19	Wassersleben Krabbensuppe mit Nordseekrabben und Sahne	13
als Hauptgang mit Baguette und Pommes pailles	29	Nordsee Kabeljau gebacken unter einer Kräuterkruste, Blattspinat und Salzkartoffeln	29
<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; display: inline-block;">+ 10 g "Gold" Kaviar 20 €</div>		Wiener Schnitzel mit Bratkartoffeln, buntem Salat und Preiselbeeren	28

APERITIF

0,1 L Crémant - J.B Clair Gebackene Aranchini und Grisini mit leichter Tomatensalsa	10
--	----

VORSPEISEN

Dänischer Lachs hausgeräuchert nach Wassersleben Art mit Zupfsalat, Mango und Limetten- Dressing	15
Carpaccio vom Husumer Rind mit Rucola, Parmesan und Pinienkernen	15
Klassische Zwiebelsuppe mit Käsestange und Portwein	12

Espresso Gourmet

Espresso mit einer Kugel Sorbet nach
Wahl und kleinen Pralinen

5,50

HAUPTGERICHTE

Chateaubriand in zwei Gängen I. Essenz vom Rind II. Gebratenes Chateaubriand mit feinem Gemüse und Kartoffelgratin	45
Luftige Lachsnocken mit Strandkräutern, Krabben und Beurre blanc	30
Lauchtaler auf Winterkohl in leichtem Rahm mit gerösteten Kartoffeln	24

DESSERT

Crème brûlée
mit Johannisbeer-Sorbet

Schokoladen-Gâteau
mit Zitrus und Ingwer

Winterlicher Bratapfel
mit Vanille und Haselnusseis