

A P E R I T I F

Hugo	0,1 L	8,80
Aperol spritz	0,1 L	8,80
Kir	0,1 L	8,50
Haussekt "Wassersleben Edition"	0,1 L	8,00

Z W I S C H E N D U R C H

Lauwarmer Zwiebelkuchen	14,50	Kürbis-Suppe	9,50
Mit Herbstsalat und Kürbiskernen		Mit Croûtons und Kürbiskernen	
Tatar vom Rind 80g	18,50	Rinder Consommé	11,00
Mit Pommes frites oder Salat		Mit buntem Gemüse	
		Wassersleben Krabbensuppe	11,50
		Mit Nordseekrabben und Sahne	

V O R S P E I S E

Hausgeräucherter Lachs	14,50
Nach Wassersleben Art mit Zupfsalat und Orange	
Carpaccio vom Husumer Rind	13,00
Mit Rucola, Parmesan und Pinienkernen	
Ziegenfrischkäse	13,00
Mit Kopfsalat und Dijon-Senf-Dressing	

D E S S E R T

Schokoladen Kuchlein	12,50
Mit Tonkabohnen-Eis und Waldbeeren	
Crème brûlée	12,50
Mit Cassiseis	
Käseauswahl	12,50
Variation von Hart- und Weichkäse mit Trauben und Feigensenf	

H A U P T G A N G

Ostsee Scholle	26,00
Im Ganzen gebraten mit Tomaten, Lauch, Nordseekrabben und Salzkartoffeln	
Wiener Schnitzel	27,00
Mit Bratkartoffeln und eingelegten Preiselbeeren	
Taglierini	23,50
Mit Herbst-Birne, Spinat und Walnuss in Beurre Blanc	

Espresso Gourmet

Espresso mit einer Kugel hausgemachtem
Waldbeerensorbet und kleinen Pralinen

9,00

HERBST - MENÜ

Marinierter Kräutersalat

Mit Ingwer, Walnuss und Preiselbeeren

Kastaniensuppe

Mit Speck und Croûtons

Rinderfilet

Mit karamellisierten Pastinaken, Karotten,
Trüffel-Jus und Portweinschalotten

Apfel Tatin

Mit Tonkabohnen-Eis

3 - Gang für 55,00 €

4 - Gang für 65,00 €

TARTINE

Geröstete Scheibe von hausgemachtem
Steinofenbaguette mit reichhaltigem Topping

"Neue Welt"

Mit Scheiben vom Rinderfilet, Zwiebelmarmelade
und konfiertes Tomate

19,00

"Fern-Ost"

Mit Kabeljau, grünem Spargel und Sojalack

19,00

"Altes Land"

Mit geröstetem Kürbis, Ziegenkäse und Honig-
Dressing

18,00

Als Beilage zu jeder Tartine werden
Pommes frites serviert