

SPARGEL ASPARAGUS	Spargelsuppe Asparagus soup		11 €
	Weißer und grüner Spargel aus der Lüneburger Heide, Staudensellerie, Kräuteröl white and green asparagus from „Lüneburger Heide“, celery, herbed oil		
	Weißer Spargel aus der Lüneburger Heide mit neuen Kartoffeln	200 g	14 €
	White asparagus from the „Lüneburger Heide“ with new potatoes	400 g	22 €
	mit with Sauce Hollandaise oder or zerlassene Butter von der Meierei Horster melted butter from the region		
	wahlweise dazu optionally with Zweierlei Susländer Schinken duo of regional ham		+ 9 €
	kleines Wiener Schnitzel small veal escalope Vienna style		+ 12 €
	Saiblingsfilet vom Plöner See char - regional		+ 15 €
	Rosa gegarte Entenbrust pink duck breast		+ 18 €
	Tournedos vom Rind Tournedos of beef		+ 21 €
UNSERE GETRÄNKE- EMPFEHLUNG OUR WINE RECOMMEN- DATION	2018 Silvaner Escherndorfer Lump	0,1l	6,50 €
	Weingut zur Schwane	0,2l	12 €
	Franken, Deutschland	0,75l	40 €

VORSPEISEN STARTERS	Superfood Salat Superfood Salad		18 €
	Junger Spinat, junger Grünkohl, verschiedene rohe und eingelegte Gemüse, Avocado, Leinöl, Granatapfelkerne, schwarzer Quinoa, gekeimter Buchweizen baby spinach, kale, various raw and pickled vegetable, avocado, black quinoa, buckwheat, linseed oil, pomegranate seeds		
	Caesar Salat Caesar Salad		16 €
	Knackige Romana Salat Herzen mit Casear Dressing, Kirschtomaten, rote Zwiebelringe, gehobelter Parmesan, Croûtons, Sardellen roman lettuce Caesar dressing, cherry tomatoes, red onion rings, parmesan, croutons, anchovies		
	wahlweise mit optionally with knursprig gebratenen Speckstreifen crispy bacon stripes		+2 €
	gebratenen Maishähnchenbruststreifen corn-fed chicken breast		+ 6 €
	gebratenen Riesengarnelen sautéed shrimps		+10 €
	Nordsee-Forelle - mild gebeizt North Sea trout - soft pickled Buttermilch von der Horster Meier, Staudensellerie, Vierländer Gurke, Johannisbeeren, Forellenkaviar local buttermilk, celery, cucumber, currant, trout caviar		17 €
UNSERE GETRÄNKE- EMPFEHLUNG OUR WINE RECOMMEN- DATION	2017 Weißburgunder „Weißer Wilhelm“	0,1l	7 €
	Weingut Heitlinger	0,2l	13 €
	Baden, Deutschland	0,75l	42 €

SUPPE SOUP	Hummersuppe Atlantic Lobster bisque Atlantic Garnele, Zuckerschoten, Daikonkresse, Petersilienöl Prawn, snow peas, „Daikon“ cress, parsley oil	23 €
HAUPTGÄNGE MAIN COURSES	Spaghetti aglio e olio Tomatenwürfel, Knoblauch, Petersilie, Chili, Parmesan Sliced tomatoes, garlic, parsley, chili pepper, parmesan cheese	16 €
	wahlweise mit optionally with gebratener Maishähnchenbrust pan-fried corn-fed chicken breast	+ 6 €
	sautierte Riesengarnelen sautéed king prawns	+ 10 €
	Wiener Schnitzel - in geklärter Butter gebraten Veal escalope Vienna style - fried in clarified butter lauwarmer Kartoffel-Gurken-Salat, Zitrone, Preiselbeeren lukewarm potatoe-cucumber-salad, cranberries	28 €
	Atlantik Heilbutt - sous-vide gegart Atlantic halibut - sous vide cooked weißer Tomatenschaum, Blumenkohl, Parmesan-Risotto, Amaranth-Knusper white tomatoe froth, cauliflower, Parmesan-risotto, amaranth crunch	29 €
	Rosa Entenbrust Pink duck breast Teriyaki Sauce, Shiitake Pilze, junger Spinat, gerösteter Sesam, lila Süßkartoffelpürree Teriyaki sauce, Shiitake mushrooms, young spinach, roasted sesame, purple sweet potatoe mash	29 €
	Surf and Turf - Tournedos vom Rind und Riesengarnelen Surf and Turf - Tournedos of beef and king prawns Café de Paris Butter, grüner Spargel-Peperonata, Risoléekartoffeln Café de Paris-butter, green asparagus-peperonata, pommes risolée	34 €

BURGER	Vegetarian Crispy Korean Burger Vegetarisches Patty im Brioche Brötchen, Cashew Mayonnaise, Rotkohl-Kimchi, Avocado, Blattsalat, Knusper-Pommes vegetarian patty with brioche bun, cashes mayonnaise, red cabbage-kimchi, lettuce, crispy fries		23 €
	Atantic Burger Wagyu-Rindfleisch im Brioche Brötchen, Sandwichcreme, Tomate, Gurken-Senf-Relish, rote Zwiebeln, Blattsalat, Knusper-Pommes Wagyu-beef with brioche bun, sandwichcreme, tomatoe, cucumber-mustard-relish, red onions, lettuce, crispy fries		27 €
	wahlweise mit optionally with knusprig gebratene Speckstreifen crispy bacon stripes		+ 2 €
	Cheddar Käse cheddar cheese		+ 2 €
UNSERE GETRÄNKE- EMPFEHLUNG OUR WINE RECOMMEN- DATION	2015 Pinot Noir „Quercus“	0,1l	8 €
	Weingut Allendorf	0,2l	15 €
	Rheingau, Deutschland	0,75l	49 €
DESSERT	Zweierlei Erdbeere Two kinds of strawberry marinierte Erdbeeren und Erdbeerjoghurt von der Meierei Horster, dunkler Schokoladen-Crumble marinated strawberries, ist yoghurt and dark chocolate- crumble		8 €
	Vanille Crème Brûlée		8 €
	Hamburger Rote Grütze Original red fruit jelly, Hamburg- style		10 €