

## Philosophie und Gradlinigkeit unserer Küche

Wir verfolgen die Kombination aus Grillprodukten und gesunder, nachhaltiger Küche. Das Ziel ist es, die regionalen Produkte in der Saison zu nutzen und sie modern und pfiffig umzusetzen. Umliegende Bauernhöfe und Zuchten sind die Lieferanten.

Darüber hinaus werden wir einige Lebensmittel in der Saison soweit konservieren, dass wir sie auch später nutzen können - durch Einwecken, Trocknen, Pickeln, und Räuchern.

Weitestgehend verzichten wir auf Zucker und Weizen. Vollkorn, Honig, und Birkenzucker sind die Ergänzungsmittel.



**Die angegebenen Preise verstehen sich in Euro und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer und unterliegen einer Anpassung bei Steuersatzänderungen seitens des Gesetzgebers.**

 Vegetarisch

 vegan

# Health

|  |  |    |
|--|--|----|
| <b>VORWEG</b>  | Superfood Salat [Signature]                             | 18 |
|  | Junger Spinat, junger Grünkohl, verschiedene rohe und eingelegte Gemüse, Avocado, Leinöl, Granatapfelkerne, Quinoa, gekeimter Buchweizen |    |
|  | Avocado - gestampft aus dem Steinmörser                 | 15 |
|  | Tomate, rote Zwiebel süß-sauer, Kampot Pfeffer, krause Petersilie, Grillbrot   |    |
| <b>DAZWISCHEN</b>  | Artischocke & Ziegenkäse                                | 18 |
|  | Thymian-Honig, halbgetrocknete Tomaten, Kalamata Oliven, Wildkräutersalat  |    |
|  | Hokkaido-Kürbis-Suppe                                   | 11 |
|  | Spaghetti-Kürbis, Rapsöl, Kichererbsen und Curry   |    |
| <b>MITTENDRIN</b>  | Zucchini Spaghetti                                    | 24 |
|  | Pistazien, Kerbelwurzel, Kräutern, Ricotta   |    |
|  | <b>Soul:</b> mit Lachs (120g)  | 32 |
|  | Schwarzes Risotto                                     | 24 |
|  | Sellerie aus dem Salzteig, Liebstöckel, Meerrettich  |    |
|  | <b>Soul:</b> mit Jakobsmuscheln (3 Stück)  | 36 |
|  | Spinat-Linsen Bällchen                                | 23 |
|  | Dinkel-Tagliatelle, Mandelsauce  |    |
| Wurzelrösti                         | 22   |    |
| roter Kale, Sonnenblumenkerne, Lauch und Sellerie-Jus  |  |    |
| <b>Soul:</b> mit Rehrücken (120g)  | 36   |    |
| Butternut-Kürbis & schwarze Bohnen  | 22   |    |
| wilder Brokkoli, Gremolata   |  |    |
| <b>Soul:</b> mit der ausgelösten Keule vom Weidehuhn   | 32   |    |

**Soul:** Unser Wohlfühlgericht aus Grill & Health

## Grill

|   |  |       |    |
|---|--|-------|----|
| <b>MITTENDRIN</b>   | Rumpsteak  | 200 g | 32 |
|   | vom Black Angus Rind, Argentinien                            | 260 g | 39 |
|   | T-Bone Steak   | 600 g | 79 |
|   | vom Hereford Rind, USA                                       |       |    |
|   | Galloway Entrecote   | 220 g | 37 |
|   | von der Landschlachtereie Burmeister, Husum                  |       |    |
|   | Zweierlei vom Lamm   | 260 g | 36 |
|   | Hüfte und Karree von der Landschlachtereie Burmeister, Husum |       |    |
|   | Rehrücken  | 160 g | 36 |
|   | aus der Lüneburger Heide                                     |       |    |
|   | Zweierlei vom Weidehuhn                                      | 130 g | 29 |
|   | Brust und Keule von Odefey und Töchter, Uelzen               |       |    |
| Lachs   | 160 g  | 25    |    |
| aus dem Atlantik  |  |       |    |
| Rotbarsch   | 160 g  | 26    |    |
| aus dem Atlantik  |  |       |    |
| Jakobsmuscheln  | 130 g  | 28    |    |
| aus dem Atlantik  |  |       |    |
| Auberginen Röllchen  |  | 24    |    |
| Quinoa, Feige, Wallnuss   |  |       |    |
| Gefüllte Kartoffel   |  | 18    |    |
| mariniertes Gemüse, Körniger Frischkäse, Kartoffel-Knusper, Kräutersalat                                |  |       |    |

Zu Fleisch, Fisch und Gemüse gibt es eine Sauce Ihrer Wahl und unseren Superfood Salat im Glas.

|                              |   |   |   |   |   |
|------------------------------|---|---|---|---|---|
| <b>SAUCEN &amp; BEILAGEN</b> | Rotweinjus  | 3 |  | Herzhaftes Focaccia mit Thymian               | 4 |
|                              | Pfefferrahmsauce  | 3 |  | Farmer- oder Süßkartoffel Pommes              | 4 |
|                              |  Sauce Bernaise        | 3 |  | Portobello mit Belper Knolle                  | 4 |
|                              |  Trüffel Mayonnaise    | 2 |  | Wilder Brokkoli mit Sesam                     | 4 |
|                              |  Paprika-Tomaten Salsa | 2 |  | Ofengemüse mit Kräuter-Öl                     | 4 |
|                              |  Kräuterbutter         | 2 |  | Hasselback-Kartoffeln mit Radieschen Sprossen | 4 |

## Menü | Klassiker | Süßes

|                              |  |    |
|------------------------------|--|----|
| <b>REGIONAL PUR<br/>MENÜ</b> | Tatar vom Black Angus Rind<br>Senf-Mayonnaise, eingelegter Gurke, Grillbrot  | 18 |
|                              | Saibling von der Fischerei Reese ~ sous vide<br>Kartoffelsud, Brauner Butter von der Horster Meierei, junger<br>Grünkohl | 22 |
|                              | Rehrücken aus der Lüneburger Heide<br>Portobello, Hasselback-Kartoffeln  | 34 |
|                              | Altländer Apfel<br>Amaranth-Crumble, Vanilleeis, Apfelkompott, Zitronencurd  | 10 |
|                              | Als Menü mit drei Gängen (ohne Saibling)   | 54 |
|                              | Weinbegleitung   | 22 |
|                              | Als Menü mit vier Gängen   | 64 |
|                              | Weinbegleitung   | 28 |
| <b>KLASSIKER</b>             | Atlantic Hummersuppe<br>Garnelen, Zuckerschoten, Daikon Kresse   | 23 |
|                              | Atlantic Seezungenfilet<br>Blattspinat, geeschmolzene Kartoffelwürfel, Tomate, Kapern                                    | 42 |
|                              | Wiener Schnitzel<br>in geklärter Butter gebraten, lauwarmer Kartoffel-Gurken-Salat,<br>Preiselbeeren und Zitrone         | 29 |

### GEWÜRZE AUS ALLER WELT

|   |   |
|---|---|
| <b>Salinensalz aus<br/>der Lüneburger<br/>Heide</b> | Das Soltauer Salinensalz wird im traditionellen Pfannensiedeverfahren<br>gewonnen. Der Soltauer Salzsiedeverein hält noch heute die älteste Art der<br>Salzherstellung lebendig. Dafür wird die Soltauer Tiefensole in großen Pfannen<br>über offenem Feuer gesiedet.   |
| <b>Kampot Pfeffer</b>                               | Kampot Pfeffer zeichnet sich durch sein erdiges, harzig-warmes Aroma aus,<br>das stark vom Duft nach Kräutern wie Eukalyptus, Thymian und Minze geprägt<br>ist. Kurze Zeit nach dem Mahlen offenbart er noch zusätzlich frische,<br>zitronenartige Noten. In Kampot werden die Pfefferkörner in einem sehr<br>frühen Reifestadium geerntet. Am Strauch haben sie dann einen grün-<br>gelblichen Farbton. Bei der Trocknung in der Sonne Kambodschas setzt ein<br>Fermentationsprozess ein, der die Körner schwarz werden lässt. |