

Saisonale Empfehlung | Seasonal Special

Kürbis & Steinpilze | pumpkin & porcini

VORWEG BEFORE	Geröstete Kürbissuppe Gebratene Hansegarnele · Birne · Solterbeck-Schafskäse · Schwarze Walnuss Roasted pumpkin soup pan-seared Hanse shrimp · pear · Solterbeck sheep's cheese · black walnut	16
HAUPTSACHE MAINTHING	Steinpilz-Kürbis-Buchweizen-Risotto  Zwiebelkaramell · Salbei · Gebeiztes Eigelb Porcini pumpkin buckwheat risotto onion caramel · sage · cured egg yolk	25
	Steak Frites 200g Rico Schlegel · Niedersachsen Dry Aged Flank Steak · Pommes frites Steak frites 200g Rico Schlegel · Lower Saxony Dry aged flank steak · French fries	38
MIT ADD ON	Steinpilzrahm  porcini cream	10
	Steinpilz-Pasta  Kirschtomaten · Basilikum · Kürbisöl · Parmesan Porcini pasta cherry tomatoes · basil · pumpkin seed oil · parmesan	32
MIT ADD ON	Hanse Garnelen (3 Stück) hanseatic prawns (3 pcs)	18



15. SEPTEMBER BIS 19. SEPTEMBER | SEPTEMBER 15 to SEPTEMBER 19

Lunch

VORWEG BEFORE	Superfood Salat [Signature] 	10
	Senfsalat · Eingelegtes Superfood salad [Signature] mustard greens · pickles	
	Pastinaken-Curry-Suppe 	10
	Apfel · Granatapfel Parsnip-curry soup apple · pomegranate	
HAUPTSACHE MAIN	Honiggratinierter Ziegenkäse-Salat 	20
	Birne · Pflaumen · Walnuss Honey-gratinated goat cheese salad pear · plum · walnut	
	Gegrilltes Lachsfilet	20
	Kartoffel-Lauch-Ragout · Meerrettich · Paprika-Tomaten-Relish Grilled salmon fillet potato-leek ragout · horseradish · bell pepper-tomato relish	
	Rosa gegrillte Kalbshälfte	20
	Kartoffel-Lauch-Ragout · Meerrettich · Paprika-Tomaten-Relish Rosé grilled veal rump potato-leek ragout · horseradish · bell pepper-tomato relish	
DANACH AFTER	Pâtisserie - Highlight des Tages 	8
	Pastry highlight of the day	
	Norddeutsche Käseauswahl 	10
	Northern German cheese selection	
	2-Gang Menü (zur Wahl)	30
	2-course menu (to choose)	
	3-Gang Menü (zur Wahl)	36
	3-course menu (to choose)	
	inklusive eines kleinen Soft- und Heißgetränks including one small soft drink and one hot drink	

Klassiker | Classics

VORWEG BEFORE	Atlantic Hummersuppe Limfjord Hummer · Fenchelmarmelade · Tropea Zwiebeln Atlantic lobster bisque Limfjord lobster · fennel confiture · pickled Tropea onion	33
HAUPTSACHE MAIN	Lachsfilet Beurre Blanc · Heidekartoffeln · Spinat salmon fillet beurre blanc · regional potatoes · spinach	36
	Wiener Schnitzel Kartoffel-Gurkensalat · Preiselbeeren · Zitrone “Wiener Schnitzel” potato-cucumber-salad · lingonberry · lemon	39

Aperitif | Champagne

	 Riesling Sekt „Atlantic Perle“ Schloss Vaux Riesling sparkling wine	0,1l 13 0,75l 79
	Träublein 0,0%, alkoholfrei, Schloss Vaux grape secco 0,0% non-alcoholic, Schloss Vaux	0,2l 17
	Laurent-Perrier Champagner Brut	0,1l 24 0,75l 155
	Laurent Perrier Champagner Rosé, Brut	0,1l 29 0,75l 185
NEGRONI SBAGLIATO	Antica Formula, Campari, Riesling Sekt „Atlantic Perle“	18
LINIE 9	Verjus, Rhabarbersirup, Soda, Riesling Sekt „Atlantic Perle“	17

LUNCH

Getränke | Drinks

SOFTGETRÄNKE SOFTDRINKS	St. Michaelis Mineralwasser	0,25 l	5
	Naturell oder sprudelig Water still or sparkling	0,75 l	10
	Coca-Cola, Coca-Cola Zero	0,2 l	7
	Paulaner Spezi, Paulaner Orangenlimo, Paulaner Zitronenlimo	0,33 l	7,5
SAFTSCHORLE JUICE SPRITZER	Apfelschorle trüb Apple juice spritzer	0,33 l	7,5
	Rhabarber Schorle Rhubarb juice spritzer	0,33 l	7,5
FASSBIER DRAFT BEER	Pilsener, Holsten	0,3 l	7,5
ALKOHOLFREIES BIER NON ALCOHOLIC BEER	Pilsener alkoholfrei Holsten	0,33 l	7,5
	Weißbier alkoholfrei Maisel's Weisse	0,33 l	7,5

Wein | Wine

WEISSWEIN WHITE WINE	2023 Riesling Charta	0,2 l	16
	Weingut Allendorf, Rheingau, Deutschland	0,75 l	52
	 2024 Grauburgunder „Weißer Wilhelm“ Weingut Studier, Pfalz, Deutschland	0,2 l	14
		0,75 l	45
	2023 Sauvignon Blanc „Feuerstein“ Weingut Lergenmüller, Pfalz, Deutschland	0,2 l	18
		0,75 l	59
ROTWEIN RED WINE	 2022 Pinot Noir & Zweigelt „Rote Baronin“ Weingut Zur Schwane, Franken, Deutschland	0,2 l	14
		0,75 l	45
	2021 Rotwein-Cuvée „Black Ox“ Weingut Lergenmüller, Pfalz, Deutschland	0,2 l	18
		0,75 l	58