

Saisonale Empfehlung | Seasonal Special

Winter Trüffel | winter truffle

VORWEG BEFORE	Getrüffelte Maronensuppe Jakobsmuschel · Apfel-Chutney Truffled Chestnut Soup scallop · apple chutney	17
HAUPTSACHE MAINTHING	Gegrillter & getrüffelter Spitzkohl  Dinkel · Kürbis · fermentierter Rotkohl · Lauchcrème Grilled Truffled Pointed Cabbage spelt · pumpkin · fermented red cabbage · leek cream	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	Mit Trüffelpommes und Trüffel-Mayonnaise  with truffle fries and truffle mayonnaise	6
	Trüffel-Pasta Tagliolini  Parmesan-Weiße-Trüffel-Sauce · frisch gehobelter schwarzer Trüffel Truffle Pasta Tagliolini parmesan-white truffle sauce · freshly shaved black truffle	29
MIT ADD ON	Hanse Garnelen (3 Stück) Hanse prawns (3 pcs)	18



01. DEZEMBER BIS 05. DEZEMBER | December 01st to December 05th

Lunch

VORWEG BEFORE	Superfood Salat [Signature]  Senfsalat · Eingelegtes Superfood salad [Signature] mustard greens · pickles	10
	Pastinaken-Zimt-Suppe  Birne · Haselnuss Celeriac soup pear · hazelnut	10
HAUPTSACHE MAIN	Kartoffel-Quark Pierogi  Salbei-Pesto · eingelegte Schalotten · Käse-Crumble Potato-Quark Pierogi sage pesto · pickled shallots · cheese crumble	20
	Gegrilltes Lachsfilet Bratkartoffeln · glasierte Karotten · Zitronen-Dill-Honigsenf-Sauce Grilled fillet of salmon sauté potatoes · glazed carrots · lemon-dill-honey mustard-sauce	20
	Gegrillte Schweinemedallions Bratkartoffeln · glasierte Karotten · Chimichurri-Sauce Grilled pork medallions sauté potatoes · glazed carrots · chimichurri sauce madeira cream sauce	20
DANACH AFTER	Pâtisserie-Highlight des Tages  Pastry highlight of the day	8
	Norddeutsche Käseauswahl  Northern German cheese selection	10
	2-Gang Menü (zur Wahl) 2-course menu (to choose)	30
	3-Gang Menü (zur Wahl) 3-course menu (to choose)	36
	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	St. Michaelis Mineralwasser	0,25 l	5
SOFTDRINKS	Naturell oder sprudelig	0,75 l	10
	Water still or sparkling		
	Coca-Cola, Coca-Cola Zero	0,2 l	7
	Paulaner Spezi, Paulaner Orangenlimo, Paulaner Zitronenlimo	0,33 l	7,5
SAFTSCHORLE	Apfelschorle trüb	0,33 l	7,5
JUICE SPRITZER	Apple juice spritzer		
	Rhabarber Schorle	0,33 l	7,5
	Rhubarb juice spritzer		
FASSBIER	Pilsener, Holsten	0,3 l	7,5
DRAFT BEER			
ALKOHOLFREIES BIER	Pilsener alkoholfrei	0,33 l	7,5
	Holsten		
NON ALCOHOLIC BEER	Weißbier alkoholfrei	0,33 l	7,5
	Maisel's Weisse		

Wein | Wine

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