

## Vorspeisen und Salate

Bunte Blattsalate in Thymian-Honig-Vinaigrette mit Balsamicofeigen M)	12,50 €
+ Scheiben vom Feldhasenrücken	16,50 €
Asiatisch gebeizter Lachs mit Wakame, Sesam und Wasabimayonnaise C)D)N)M)	16,50 €
Hausgeräucherter Lütjenseer Aal auf Vollkornbrot mit Kräuterrührei A)C)D)G)	19,50 €
Kaltgeräucherte Entenbrust mit kleinem Salat von dreierlei Linsen, gepickeltem Kürbis und Apfel-Balsamico L)M)	17,50 €
Carpaccio von der roten Bete mit zweierlei Ziegenkäse, Friséespitzen und Walnussmarinade M)G)	15,00 €

## Suppen

Kürbis-Ingwer-Crèmesuppe mit Kürbiskernöl und gerösteten Kernen G)	10,50 €
Suppe von frischen Holsteiner Flusskrebse mit Zander-Raviolo A)B)C)D)G)	14,50 €

## Fisch

Forelle blau (gedünstet) mit gebutterten Salzkartoffeln, Sahnemeerrettich D)G)	25,00 €
Forelle Müllerin (gebraten) mit gebutterten Salzkartoffeln, Dill-Gurkensalat D)G)M)	26,50 €
Karpfen blau (gedünstet) mit gebutterten Salzkartoffeln, Sahnemeerrettich D)G) 2 x serviert	29,50 €
Aal in Gelee mit Bratkartoffeln D)	32,00 €
Gebratenes Lachsfilet auf Zitronen-Lauch-Kartoffelstampf, Krustentierschaum und geschmortem Fenchel D)G)	29,00 €
Kross gebratenes Zanderfilet auf Rahm-Riesling-Kraut, Fischglace, Pariser Kartoffeln und glasierten Trauben D)G)	30,00 €
Seeteufelfilet auf Püree von weißen Canellinibohnen, Chorizosauce, Zuckerschoten und kleinen Ofenkartoffeln D)G)M)L)	32,50 €

## Vegetarisch

Petersilienwurzel - Risotto mit Mandel-Petersilien-Pesto und gebratenen Kräuterseitlingen G)L)	21,00 €
- als Zwischengericht Portion	16,50 €

## Fleisch

Original Wiener Schnitzel vom Kalb mit Preiselbeeren oder Sardelle D) und Kapern, dazu Rahmgurkensalat und Petersilienkartoffeln A)C)M)G)	28,50 €
Geschmorte Rinderschulter auf getrüffeltem Selleriepüree, Burgunderjus, glasiertem Gemüse und Pariser Kartoffeln G)L)M)	26,50 €
Filetsteak vom Rind (180 g) auf Rahmschwarzwurzeln, Trüffeljus, Portwein Perlzwiebeln, und ofengegarten Kartoffeln G)L)M)N)	36,50 €
Crêpinette vom Fasan mit dreierlei Mais, Thymianjus, Herzoginkartoffeln und karamellierter Quitte GL)M)O)	31,00 €
Rosa gegarter Hirschkalbsrücken mit Preiselbeersauce, gestovtem Wirsing und Kartoffel-Pinienkern-Talern A)G)L)M)O)	35,00 €

## Dessert

Affogato – Vanilleeis mit Espresso und Kaffeelikör A)G)	6,90 €
Warmer Apfelfrumble mit hausgemachtem Walnusseis A)G)	12,50 €
Weißer Schokoladen-Spekulatius-Mousse mit Zwetschgenröster und Mandelschaum A)E)G)	13,50 €
Marillenknödel mit Marillenragout und hausgemachtem Vanilleeis A)G)	13,50 €

\*\*\*

Für Um- oder Nachbestellungen erlauben wir uns einen Aufpreis zu berechnen.

\*\*\*

## Unsere Exklusivfüllungen gibt es auch außer Haus:

2021 Grauburgunder „Am See 1 - Fischerklause“, trocken	6er Karton	58,00 €
2017 Blaufränkisch Béla Lütjensee, trocken	6er Karton	85,00 €

### Allergeninformation:

A) glutenhaltiges Getreide; B) Krebstiere; C) Ei; D) Fisch; E) Erdnuss F) Soja; G) Milch oder Laktose; H) Schalenfrüchte; L) Sellerie; M) Senf; N) Sesam; O) Sulfite; P) Lupinen; R) Weichtiere