

Abendkarte

Natürlich gut essen.

VORNEWEG

Sylter Walnuss-Sauerteigbrot	5€ p.P.
Gänsegriebenschmalz und Quitten-Gelee	
Salat von Radicchio Trevisano 🥕	8€
Würziger Friesisch Blue-Käse, Cashewkerne, Mini-Birnen und Granatapfel-Dressing	
+ <i>gebratene Perlhuhnbrust</i>	16€

SUPPEN

Topinambur-Kartoffel-Suppe 🥕	9€
Fermentierter Knoblauch und Karotten-Ingwer-Tropfen	
Maronen-Orangen-Creme 🍷	8€
Zimt-Popcorn	

IN SCHALE GEWORFEN

Bunte Salatschüssel	
+ Gratiniertes Feta, Pesto und Fleischtomate 🥕	18€
+ Planted.Chicken und Brinker's Edelpilze 🍷	19€
+ Geräucherte Entenbrust und Aronia-Marmelade	20€

GRÜNE KÜCHE

Fiocchetti-Gorgonzola 🥕	23€
Gorgonzola-Sauce, glasierte Birnen, Walnüsse und mariniertes Feldsalat	
Wirsing-Roulade 🥕	23€
Wintergemüse-Dörrobst-Füllung, Praline von Ziegenkäse im Brickteig und Kürbis-Cranberry-Risotto	
Sous-vide geschmorter Chicorée 🍷	20€
Gebratener Rosenkohl, Brinker's Edelpilze, Walnüsse und geräucherte Meersalz-Kartoffeln	

FISCH

Nutaaq-Kabeljaufilet	25€
Sauce von „Buddhas Finger“-Zitrone, Spitzkohl und Kartoffel-Ingwer-Krapfen	
Seeteufel-Filet im Parmaschinken-Mantel	27€
Orangen-Zabaione und Fregola Sarda mit Kräuter-Käferbohnen und gelber Bete	

FLEISCH

Halbe Oldenburger Ente	27€
Cassis-Sauce, glasierte Orangen-Maronen, Apfelrotkohl und Kartoffelklöße mit Bröselbutter	
Hirschrücken mit Nusskruste	30€
Trüffel-Jus, cremiger Wirsing, Tempura-Rosenkohl und Polenta-Gnocchi	
Hausgereiftes Rumpsteak	39€
Steinpilz-Butter, Röstzwiebeln, Wintergemüse und Selleriestampf	
Duroc-Schweinefilet	25€
Pancetta-Chip, geschmorte Barolo-Schalotten, Bohnen-Cassoulet und Macaire-Kartoffeln	

HINTERHER

Amarettini-Mousse 🥕	8€
Zitrusfrucht-Salat, Schokoladen-Brownie und Salted Caramel-Eis	
Asendorfer Schichtkäse-Knödel 🥕	8€
Heiße Pflaumen und Tonkabohnen-Eis	
Chocolate Espresso Martini - Flüssiges Dessert	9€
Espresso, Rum und Zuckersirup	

À LA CARTE

MONTAG BIS SAMSTAG VON 17:30 BIS 21:00 UHR