

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
- + *gebrätene Perlhuhnbrust* 16€

SUPPEN

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

IN SCHALE GEWORFEN

- Bunte Salatschüssel**
- + Gratinierter 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
marinierter Feldsalat
- Wirsing-Roulade**  23€
Wintergemüse-Dörrobst-Füllung, Praline von Ziegen-
käse 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-Rosen-
kohl 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