

Herzlich Willkommen
im



Vorspeisen

Wildkräuter / Radieschen / Tomate / Kichererbse

Frische Salatbowl mit gebackenen Falafelbällchen, frischen Gurken, Tomaten, Paprika und hausgemachtem Dressing nach Wahl

+ Nordseekrabben

Lachs / Hickory / Honig / Senf / Kartoffel

Leicht geräuchertes Lachsfilet mit knackigem Salat, Honig-Dill-Senf Dip und einem kleinen Kartoffelrösti

Krabben / Roggen / Ei / Schmand / Wildkräuter

Knuspriges Roggenbrot mit marinierten Nordseekrabben, feiner Schmandcreme und pochiertem Land-Ei

Bete / Ziegenkäse / Walnüsse / Kerbel

Carpaccio von bunter Ringelbete mit milder Ziegenkäsecreme, karamellisierten Walnüssen und Kräuterpesto



Bei Fragen zu Allergenen oder Inhaltsstoffen sprechen Sie uns gerne an. 07/22



glutenfrei



laktosefrei



vegetarisch



vegan

Hauptgänge

Fleisch / Wiese und Weide

Rind / Wildkräuter / Radieschen / Tomate / Kichererbse

Frische Salatbowl mit Rindersteakstreifen gebackenen Falafelbällchen, frischen Gurken, Tomaten, Paprika und hausgemachtem Dressing nach Wahl

Poularde / Rosmarin / Zartweizen / Erbsen

Gebratene Poulardenbrust mit Rosmarinjus, Mousse von jungen Erbsen und geschmorten Fregola Nudeln

Rind / Kartoffel / Wildkräuter / Schmand

Gebratenes Rumpsteak mit einer Ofenkartoffel, Kräuterschmand und einem Beilagensalat

Ochse / Barolo / Karotte / Sellerie / Kartoffel

Geschmortes Ochsenbäckchen vom freesischen Ochs in kräftiger Barolosauce mit glasierten Vanille-Karotten und Kartoffel-Sellerie-Püree

Rind / Schalotten / Sanddorn / Römer

Gegrillter Rindfleischburger im B

rioche Bun mit gedünsteten Sweet-Schalotten, hausgemachter Sanddorn-Mayonnaise, frischen Zwiebeln, Rucola und knackigem Römersalat mit Pommes frites



Bei Fragen zu Allergenen oder Inhaltsstoffen sprechen Sie uns gerne an. 07/22



glutenfrei



laktosefrei



vegetarisch



vegan

Hauptgänge

Fisch / See und Meer

Lachs / Wildkräuter / Radieschen / Tomate / Kichererbse

Frische Salatbowl mit einem Lachs-Zitronengras-Spieß, gebackenen Falafelbällchen, frischen Gurken, Tomaten, Paprika und hausgemachtem Dressing nach Wahl

Zander / Fenchel / Kartoffel / Olive

Gebratenes Zanderfilet auf Fenchel-Oliven-Gemüse mit Pernod-Sauce und gebratenen Drillingen

Seeteufel / Krabben / Weizen / Queller / Hummer

Gebratener Seeteufel, marinierte Nordseekrabben und norddeutscher Queller in einer offenen Lasagne mit feiner Hummerbisque

Pulpo / Buschbohne / Kidney / Kartoffel

Gebratener Pulpo-Arm auf buntem Bohnen-Cassoulet und einem weißen Bohnenmousse mit gerösteten Kartoffelwürfeln

Kabeljau / Schalotten / Sanddorn / Römer

Gegrillter Kabeljau-Burger im Brioche Bun mit gedünsteten Sweet Schalotten, hausgemachter Sanddorn-Mayonnaise und knackigem Römersalat mit Pommes frites



Bei Fragen zu Allergenen oder Inhaltsstoffen sprechen Sie uns gerne an. 07/22



glutenfrei



laktosefrei





vegetarisch




vegan

Hauptgänge



Vegetarisch / Feld und Garten

Zucchini / Wildkräuter / Radieschen / Tomate / Kichererbse  
Frische Salatbowl mit gegrilltem Gemüse, gebackenen Falafelbällchen, frischen Gurken, Tomaten, Paprika und hausgemachtem Dressing nach Wahl

Kartoffel / Champignon / Karotte / Schmand   
Gefüllte Riesenkartoffel aus dem Ofen mit Pilz-Lauch-Füllung, Marktgemüse, Kräuterpesto und Schmand

Weizen / Tomate / Rucola / Parmesan 
Frische Pasta mit saftigem Tomatensugo, getrockneten Tomaten, Rucola und gehobeltem Grana Padano

 **Gnocchi / Gorgonzola / Weißwein** 
Frische Gnocchi mit feiner Gorgonzolasauce und frischen Kräutern

Kichererbsen / Schalotten / Sanddorn / Römer  
Gegrillter Kichererbsenpatty im Weizenbun mit gedünsteten Sweet Schalotten, frischen Zwiebeln, hausgemachter Sanddorn-Mayonnaise und knackigem Römersalat mit Pommes frites

Bei Fragen zu Allergenen oder Inhaltsstoffen sprechen Sie uns gerne an. 07/22



glutenfrei



laktosefrei



vegetarisch



vegan

Dessert




Sandburg Cheesecake

Unser hausgemachter, cremiger Cheesecake mit Oreo-Kekschen und frischen Beeren

Fruchtiger Crumble



Frisch gebackener Crumble mit Mandelmehl und hausgemachtem Frucht Ragout

+ Vanilleeis 

Internationale Käseauswahl

Feine Käseauswahl mit internationalen Sorten Hartkäse wie zum Beispiel den Tête de Moine und den Herzbrecher aus der Schweiz und den Morbier aus Frankreich; Weichkäse wie den Taleggio DOP aus Italien und den La Buchette aus Frankreich, und den Blue Stilton aus England als Schimmelkäse. Dazu servieren wir Feigensenf, Schwarzbrot und Butter

Fruchtiges Sorbet



Geniessen Sie eins unserer fruchtigen Sorbets welches wir Ihnen gerne auch mit prickelndem Sekt aufgießen

+ Sekt

Bei Fragen zu Allergenen oder Inhaltsstoffen sprechen Sie uns gerne an. 07/22



glutenfrei



laktosefrei



vegetarisch



vegan