



*Vorspeisen* *serviert mit Blattsalaten und Brot von Sabine Gaves, Butter*

<i>*Tatar von vorgegartem Rinderrücken und Tiefsee Rotgarnelen</i>	<i>16</i>
<i>*Kalbszungenscheiben mit einer Kapern - Sardellencreme</i>	<i>16</i>
<i>*Parfait von Gänse- und Entenlebern mit eingelegtem Kürbis</i>	<i>16</i>
<i>*Warme Blutwurst vom Juvenilferkel auf Linsensalat</i>	<i>16</i>
<i>*Zart geräucherte Entenbrust mit kaltgerührten Preiselbeeren</i>	<i>16</i>
<i>*Bio – Saiblingskaviar aus der Heide mit einem festem, aber rohen Eigelb vom japanischen Zwerghuhn, Avocado und Creme fraiche</i>	<i>20</i>
<i>*Gebeizte Gelbschwanzmakrele (Kingfish) mit Dillsenfauce</i>	<i>16</i>
<i>*St. Jakobsmuscheln, roh, dünn geschnitten, Saiblingskaviarcreme</i>	<i>20</i>

*Suppen*

<i>*Enten- und Gänsebrühe mit kleinen Gemüsen und Eierstich</i>	<i>10</i>
<i>*Rahmsuppe von Kalbszunge mit Pfifferlingen</i>	<i>12</i>



*Fisch* aus zertifiziertem, nachhaltigen Fang

- \*Hechtklößchen auf Blattspinat mit Krebsauce* 28
- \*Lofoten Kabeljau (Skrei) auf rotem Sauerkraut, Senfsauce* 30
- \*Steinbuttfilet mit Yuzu- und Pistaziensauce* 39

*Fleisch* serviert mit Gemüse vom Bauernmarkt und Kartoffelpüree

- \*Ragout von Enten und Gänsemägen und –herzen mit Wildkirschsauce* 24
- \*Ochsenbacke vom Black Aberdeen Angus Rind*  
*18 Std. bei 70°C in Rotwein geschmort, Rotwein - Zwiebelsauce* 28
- \*Perlhuhnbrust vom Bauer Mylius mit Rosmarinsauce* 26
- \*Brust von Oldenburger – Freilandente mit Holundersauce* 28
- \*Wild – Fasänenbrust im Speckmantel gebraten auf rotem Sauerkraut* 30
- \*Kotelett vom Freiland Kalb mit Pfifferlingsrahmsauce* 30
- \*Kotelett vom iberischen Schwein, vorgegart im Vakuum bei 58°C  
mit Senfsauce* 28