

APERITIF

Hausaperitif – Mirtillo Spritz	0,2l	9,50€
Dr. Loosen Rieslingsekt Brut	0,1l	7,00 €
Champagne Perrier Jouët Grand Brut	0,1l	17,00 €
Champagne Perrier Jouët Blason Rosé	0,1l	21,00 €
Sanbitter		5,00 €
Pernod	4 cl	5,00 €
Pastis 51	4 cl	6,00 €
Belsazar Vermouth white/rosso/dry	4 cl	6,00 €
Kir Royal		17,50 €
Campari Orange		9,50 €
Lillet Cherry		9,50 €

BIER

König Pilsener	0,2l	2,80 €
	0,3l	4,20 €
	0,4l	5,20 €
Maisel's Weisse	0,5l	5,50 €
Köstritzer Schwarzbier	0,3l	4,50 €

VORSPEISEN

½ Dutzend Sylter Royal Austern mit Chesterbrot, Zitrone und Vinaigrette	28,50 €
Rindertatar mit Wachtelei, Dijon Senf und Pumpernickel	17,50 €
Severin*s Caesar Salat mit confierten Tomaten und gehobeltem Parmesan	12,50 €
mit gebratenen Hähnchenstreifen	16,00 €
mit gebratenen Garnelen	18,00 €
Marinierter Feldsalat mit Mayonaisse, Gartenkresse und Radieschen	13,50 €
oder mit Katenschinken	15,50 €
Yellow Fin Thunfisch mit Rote Bete, Yuzukarotte und Moui-Onion Dressing	16,50 €
Friesenbrot mit Krabben, Paprika und Fenchel	19,00 €

SUPPEN

Tomatenschaumsuppe mit Sauerrahmnocke und Basilikum	9,50 €
Holsteiner Ochsenconsommé mit Tafelspitz, Gemüsestreifen und Suppennudeln	10,50 €
Severin*s Fischsuppe mit Sauce Rouille und Knoblauch	14,50 €
Große Portion	21,50 €

FLAMMKUCHEN

Elsässer Flammkuchen mit Speck, Zwiebeln und Frühlingslauch	12,50 €
Flammkuchen „Severin*s“ mit Babyspinat, Fabro und Champignons	15,50 €

ZWISCHENGERICHTE

Labskaus mit Spiegelei, Matjes und Gewürzgurke	17,50 €
Hausgemachte Bandnudeln mit Garnelen, Kirschtomaten und Frühlingslauch	17,50 €
Große Portion	23,50 €

FISCHE

Mecklenburger Zander mit Tomatenschaum, Chorizorisotto und Calamaretti	29,50 €
Nordsee-Seezunge mit Petersilienkartoffeln und Gurkensalat	48,50 €
Gebratener Atlantik Lachs mit Steckrübe, Karotte und Nordseekrabben	28,50 €
Loup de Mer- im Ganzen mit grober Senfsoße, Blattspinat und Petersilienkartoffeln	42,50 €

FLEISCH

Gebratenes Rinderfilet mit Trüffelpommes und Balsamico-Tomatensalat	42,50 €
Geschmorte Ochsenbacke mit Briocheschnitte, Tomaten und Topinambur-Mandelpüree	24,50 €
Wiener Schnitzel mit Kartoffel-Gurkensalat, Sardelle und Preiselbeeren	26,50 €
Filet vom Salzwiesenlamm mit Salbei-Gnocchi, Okraschoten und Bohnencassoulet	29,50 €

DESSERT UND KÄSE

Vanille-Crème-Brûlée

mit Roter Grütze und Vanilleeis

9,50 €

Sorbetvariation

mit marinierten Beeren

11,50 €

Severin*s Waffel

mit heißen Kirschen und Schokoladeneis

11,50 €

Hausgemachtes Eis

Vanille | Karamell | Haselnuss | Schokolade |

Marzipan | Zimt | Mokka

je Nocke 2,50 €

Hausgemachtes Sorbet

Apfel | Zitrone | Cassis | Himbeere | Orange | Birne | Clementine

je Nocke 2,50 €

Rohmilchkäse vom Hof Backensholz

mit Früchtebrot und Feigensenf

14,50 €

Alle Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer.