

APERITIF

Hausaperitif – Mirtillo Spritz	0,2l	9,50 €
Dr. Loosen Rieslingsekt Brut	0,1l	7,50 €
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 €

Genießen Sie die besten saisonalen Produkte aus der Region
in entspannter Atmosphäre

SPARGELKARTE:

Portion weißer Spargel aus Holstein

mit Drillingen, geklärter Butter und Sauce Hollandaise 24,50 €

mit Holsteiner Katenschinken zusätzlich 6,00 €

mit Wiener Schnitzel vom Kalb zusätzlich 10,00 €

mit gebratenem Rinderfilet zusätzlich 19,00 €

mit gebratenem Steinbeißerfilet zusätzlich 8,00 €

VORNEWEG

½ Dutzend Sylter Royal Austern

mit Chesterbrot, Zitrone und Vinaigrette

28,50 €

Caesar Salat

mit confierten Tomaten und gehobeltem Parmesan

14,50 €

mit gebratenen Hähnchenbruststreifen

17,50 €

mit gebratenen Garnelen

19,50 €

Brunnenkressesalat

mit Rote Bete, Himbeerdressing und gerösteten Walnusskernen

16,50 €

Sylter Tapas

mit Krabben, Austern, Lachs und Matjes

24,50 €

Salat vom Holsteiner Spargel

mit Bärlauch, Estragon und Nüssen

17,50 €

mit Katenschinken

19,50 €

ZWISCHENDURCH

Schaumsuppe vom weißen Spargel mit Schnittlauchöl und eigener Einlage	13,50 €
Severin *s Fischsuppe mit Sauce Rouille und Knoblauch Große Portion	14,50 € 21,50 €
Elsässer Flammkuchen mit Speck, Zwiebeln und Frühlingslauch	13,50 €
Flammkuchen Severin*s mit weißem Spargel, Zatar und Blauschimmelkäse	16,50 €
Labskaus mit Spiegelei, Matjes und Gewürzgurke	17,50 €
Hausgemachte Orecchiette mit weißem Spargel, Zitrone und Estragon mit gebratenem Seeteufel	21,50 € 29,50 €

AUS DEM WASSER

Dänischer Steinbeißer

mit Bärlauchcrumble, Spargelragout und Krabben

28,50 €

Nordsee Seezunge

mit Petersilienkartoffeln und Gurkensalat

49,50 €

Fish & Chips vom Dorsch

mit Süßkartoffel-Pommes frites, Sauce tartare und Zitrone

29,50 €

VON DER WEIDE

Zwiebelrostbraten vom Black Angus

mit Drillingen, gebratenem Spargel und Röstzwiebeln

38,50 €

Gebratene Maispoularde

mit Bärlauchrisotto, geröstetem Blumenkohl und Wiesenkräuter

30,50 €

Wiener Schnitzel vom Milchkalb

mit Kartoffel-Gurkensalat und Preiselbeeren

27,50 €

Lammkarrée

mit Spargel, Gnocchis und Bärlauch

34,50 €

ZUM SÜSSEN ABSCHLUSS

Crème Brûlée von weißer Schokolade
mit Orangenragout und Orangeneis

11,50 €

Rhabarberstrudel
mit Rhabarberragout und Ingwereis

12,50 €

Kaiserschmarrn (mind. 20 min)
mit warmen Kirschen und Vanilleeis

16,50 €

Rohmilchkäse vom Hof Backensholz
mit Früchtebrot und Feigensenf

17,50 €

EIS UND SORBET

Zitrusbecher

mit Zitronen - und Ingwersorbet, Orangen-Joghurteis, Baiser und Sahne 11,50 €

Frühlingsbecher

mit Erdbeer-, Guave- und Rhabarbersorbet, Vanillesoße und Sahne 11,50 €

Severin*s Erdbeerbecher

mit Vanille und Erdbeereis, frischen Erdbeeren und Sahne 14,50 €

Nussbecher

mit Haselnuss-, Marzipan- und Walnusseis, Krokant und Sahne 12,50 €

Sorbetvariation

mit marinierten Beeren 11,50 €

Hausgemachtes Eis

Vanille | Karamell | Weiße Schokolade | Orange-Joghurt |
Ingwer | Schokolade-Minze | Eierlikör je Nocke 2,50 €

Hausgemachtes Sorbet

Erdbeer | Zitrone | Cassis | Himbeere | Rhabarber | Mango | Guave je Nocke 2,50 €

Alle Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer