

## 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 €
Kir Royal		17,50 €
Campani Orange		9,50 €
Lillet Cherry		9,50 €
Pink'n Tonic		9,50 €
Martini Fiero Tonic		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 €

## VORNEWEG

<b>½ Dutzend Sylter Royal Austern</b> mit Chesterbrot, Zitrone und Vinaigrette	28,50 €
<b>Caesar Salat</b> mit confierten Tomaten und gehobeltem Parmesan	14,50 €
mit gebratenen Hähnchenbruststreifen	17,50 €
mit gebratenen Garnelen	19,50 €
<b>Salat von Vogelmiere</b> mit Feigen, Kürbis und Cranberries	17,50 €
mit Rehschinken	20,50 €
<b>Gebackener Camembert</b> mit Koriandercrème, Preiselbeeren und Zucchinistreifen	21,50 €
<b>Eingelegte Karotte</b> mit Bacon-Chips, Crème fraîche und Hokkaidokürbis	18,50 €

## ZWISCHENDURCH

### Schaumsuppe vom Hokkaidokürbis

mit gesalzenen Kürbiskernen und Kernöl

11,50 €

### Rinderkraftbrühe

mit Gemüsejulienne und Sherry

13,50 €

### Severin\*s Fischsuppe

mit Sauce Rouille und Knoblauch

14,50 €

Große Portion

21,50 €

### Elsässer Flammkuchen

mit Speck, Zwiebeln und Frühlingslauch

13,50 €

### Flammkuchen Severin\*s

mit Ziegenkäse, eingelegten Pflaumen und Haselnüssen

16,50 €

### Labskaus

mit Spiegelei, Matjes und Gewürzgurke

17,50 €

### Hausgemachte Bandnudeln

mit Flusskrebsschwänzen, Erbsen und mariniertes Brunnenkresse

23,50 €

Große Portion

29,50 €

## AUS DEM WASSER

**Gebratener dänischer Kabeljau**  
mit Champagnerschaum und Rote Bete-Risotto 29,50 €

**Gebratener Heilbutt**  
mit Rote Bete-Schaum, Babyspinat und Ziegenkäse-Tortellini 35,50 €

**Nordsee Seezunge**  
mit Petersilienkartoffeln und Gurkensalat 49,50 €

## VON DER WEIDE

**„Himmel und Erde“**  
mit Blutwurst, Kartoffelstampf und karamellisierten Apfelspalten 25,50 €

**Brust und Frikassée vom Landhuhn**  
mit Karottenpüree, Erbsensoufflé und Erbsenschoten 34,50 €

**Wiener Schnitzel vom Milchkalb**  
mit Kartoffel-Gurkensalat und Preiselbeeren 27,50 €

**Rinderfilet**  
mit Grillgemüse und Süßkartoffel Pommes 45,50 €

## ZUM SÜSSEN ABSCHLUSS

### Honig Crème brûlée

mit Wildpreiselbeeren und Preiselbeersorbet

11,50 €

### Apfel Beignets

mit Vanillesauce und Schokoladen Dip

14,50 €

### Walnuss Financier

mit Zwetschgenragout und Whiskey Eis

14,50 €

### Zweierlei Schokoladenmousse im Glas

mit Cassis Sorbet und Beeren

15,50 €

### Rohmilchkäse vom Hof Backensholz

mit Früchtebrot und Feigensenf

17,50 €

## EIS UND SORBET

### Rote Grütze Becher

mit Himbeer-, Preiselbeere-, Cassissorbet, Vanillesauce und Sahne 11,50 €

### Schlemmer Becher

mit Pralinen-, Karamell-, Whiskeyeis, Karamellsauce, Krokant und Sahne 11,50 €

### Herbstbecher

mit Zwetschgensorbet, Walnuss- und Schokoladeneis,  
Zwetschgenröster, Ahornsirup und Sahne 12,50 €

### Friesenbecher

mit Sanddornsorbet, Vanille- und Honigeis, Schokoladensauce,  
Honighippe und Sahne 12,50 €

### Sorbetvariation

mit marinierten Beeren 11,50 €

### Hausgemachtes Eis

Vanille | Whiskey | Dunkle Schokolade | Karamell |  
Praline | Süßholz | Walnuss | Honig je Nocke 3,00 €

### Hausgemachtes Sorbet

Preiselbeere | Zitrone | Zwetschge | Himbeere |  
Cassis | Mango | Sanddorn je Nocke 3,00 €

*Alle Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer.*