

Pikante Vorspeisen & Suppen

Schleswig-Holsteinische „Tapas“ (kleine Vorspeisen)

<i>Sauerfleisch vom Fasan</i> , mit Preiselbeerschant und Pumpernickel	4,00 €
<i>Geräucherter Wildschweinsnacken</i> , mit Honigmelone am Spieß,	3,50 €
<i>Holsteiner Alltag</i> , gebratene Grützwurst auf glaciertem Apfel	3,50 €
<i>Rosette vom Wildlachs</i> , geräuchert oder Graved, mit Wachtelei & Kaviar	4,50 €
<i>Seawater Scampi</i> , 6/8er gegrillt, auf Meerrettich-Kartoffelpüree	5,00 €

Wir empfehlen 2 Stück als Vorspeise

Tatar vom geräucherten Wildlachs

an knusprigem Kartoffelpuffer illustriert garniert

9,60 €

Carpaccio vom Sachsenwälder Hirschfilet

im Wildkräutermantel, mit gerösteten Nüssen, Körnern und gehobeltem Käse garniert

11,50 €

6 Grafschafter Weinbergschnecken im Pfännchen

aus naturbelassener, ökologischer Freilandaufzucht der Familie Dickel am Niederrhein
in pikanter Sauce und gehobeltem Käse im Ofen überbacken, dazu Baguette

9,90 €



Doppelte Wildkraftbrühe

mit Spitzmorcheln, Knöpfle und Schnittlauch

7,00 €

Vierländer Tomatensuppe

mit Basilikum, Käsecroutons und Schmant garniert

5,50 €

Samtsuppe von schwarzen Trompetenpilzen

mit eigener Einlage, gerösteten Kernen und Sahnehaube

5,90 €