

Mangold

R E S T A U R A N T

Vorspeisen

Carpaccio vom Schleswig-Holsteiner Rinderfilet / Parmesan-Mayonnaise / Weißbrot Croûtons / Feldsalat / geröstete Pinienkerne	kl. 8,00 € / gr. 16,00 €
Gebeizter Skrei / Rote Bete / knusprige Kartoffeln / Meerrettich / Wildkräuter	12,00 €
Geräucherter Aal / Bio-Rührei / Sylter Brot / Schnittlauch	21,00 €
Beef Tatar am Tisch zubereitet / geröstetes Sylter Brot / Wildkräutersalat / Senfcrème	16,00 €
Geflämmtter Ziegenkäse / Wildkräutersalat / Weintrauben / kandierte Walnüsse	11,00 €

Suppen

Kräftige Mais-Stubenküken Consommé / Gemüse Julienne / Grießklößchen	10,00 €
Schwarzwurzelcrème & Ragoût / gebackenes Kalbsbries / Wintertrüffel	7,00 € <small>vegetarisch</small> 11,00 €

Hauptgänge

Gegrilltes Kalbstafelspitz / Steinpilzpüree / geschmorter Wirsing / Macaire-Kartoffeln	21,50 €
Langsam geschmorter Rinder Sauerbraten / Apfelrotkohl / Kartoffelklöße	19,00 €
Sous-vide gegarter Hirschkalbsrücken / cremiges Pastinaken Püree / geröstete Wurzeln / Schalottenjus	32,00 €
Beef Tatar am Tisch zubereitet / geröstetes Sylter Brot / Wildkräutersalat / Senfcrème	22,50 €
Gegrilltes Entrecôte 250g / Speckbohnen / Süßkartoffelpommes / Jus	32,00 €
Gebratener Skrei / geräuchertes Kartoffelpüree / Buchenpilze / Lauch	20,00 €
Cannelloni von Garnele & Eismeersaibling / Weißweinschaum / gebratene Tomate / Kresse Salat	21,00 €
Hummer / Apfel / Vadouvan / Krustentierschaum	26,00 €

Spezial

Tagliatelle aus dem Parmesanlaib mit schwarzem Wintertrüffel	
Als Vorspeise	14,00 €
Als Hauptgericht	19,00 €

Aus dem Topf

Unsere Spezialitäten zum Teilen	Preis / pro Person
Hausgemachte grobe Wildbratwurst / Kartoffel-Senfpüree / knackige Röstzwiebeln / Schalottenjus	19,00 €
Rinderschaukel in Schwarzbier geschmort / cremiges Pastinakenpüree / gebratene Wurzeln	19,00 €
Coq au vin vom Mais-Stubenküken / geröstetes Wurzelgemüse / Polenta-Schnitte	19,00 €

Vegetarisch

Fusilloni / Spinat-Walnusspesto / Schwarzwurzeln / Feta	15,00 €
Grünkern-Risotto / Tandoori Gemüse / geflammter Picandou / Wildkräuter	17,50 €

Dessert

Variation von Honig & Milch / Schokolade / Minze	12,00 €
Apfelkuchen / Vanilleschaum / Dillblütenbaiser / Zitronenmelisse	10,00 €
Eclair „Gastwerk Style“ / Valrhona Schokolade / Haselnuss / Karamell	11,00 €