

GETRÄNKEEMPFEHLUNGEN

APERITIF 0,1 L

Themenaperitif	7,5
Champagner Brut Nicolas Feuillatte	12,5
Champagner-Bratbirne Manufaktur Jörg Geiger (alkoholfrei)	9,5
Amérie mit Sekt aufgefüllt 0,2 l	
Münsterländer Aperitif Himbeeren Waldbeeren	8,5
Campari Orange/Soda 0,2 l	7
Kir Creme de Cassis mit Wein 5 cl	7
Weißduftig „Obst/ Holunder/ Kräuter“ (alkoholfrei)	7

WEISSWEIN 0,2 L

„Willi56“ Cuveé Chardonnay, Silvaner, Muskateller, Weingut Bercher, Baden	9,5
Müller-Thurgau, Weingut Dr. Hinkel, Rheinhessen (halbtrocken)	8
Riesling, Weingut Tesch, Nahe	8
Grauburgunder, Weingut Spiegel, Pfalz	9,5
Silvaner, Weingut Schwane, Franken	9,5
Chardonnay Zero, Pierre Chavin, Frankreich (alkoholfrei)	7,5

ROSÉWEIN 0,2 L

Spätburgunder Rosé feinherb	8,5
Weingut Werner, Rheinhessen	




ROTWEIN 0,2 L

„Martha 56“ Merlot Weingut Pfaffmann, Pfalz	9,5
Cabernet Sauvignon, Weingut Montes, Chile	9,5
Trollinger, Weingut Heinrich, Heilbronn	8,5
Dornfelder, Weingut Hollerith, Maikammer, Pfalz	8,5




BIERE VOM FASS

König Pilsener 0,25 l	3,7
König Pilsener 0,5 l	6
Jever 0,25 l	3,7
Jever 0,5 l	6
Th. König Kellerbier 0,3 l	4,5
Th. König Kellerbier 0,5 l	6,2
Benediktiner Weißenbier Fl. 0,5 l	6,2
Benediktiner Weißenbier (dunkel) Fl. 0,5 l	6,2
Benediktiner – Hefeweizen (alkoholfrei) Fl. 0,5 l	6,2

VORSPEISEN & SUPPEN

- Gebeiztes Skrei-Tartar** 18
Wildkräuter | Zwiebelmarmelade | Kaviar | Gurken-Dill-Remoulade
-  **Gratinierter Ziegenkäse** 16
Feldsalat | Karamellisierte Walnuss | Walnuss-Joghurtdressing | Hausgemachte Brioche
-  **Kürbiscreme-Süppchen** 12
Kürbiskerne-Crunch | Kürbiskernöl | Kokosschaum
-  **Waldpilz-Essenz** 14
Dreierlei Pilz | Schnittlauch-Grießklößchen | Tomaten-Concassée
- Heimisch-Krabbensuppe 2.0** 15
Krabbenfleisch | Tomaten-Concassée | Spinat-Schaum | Dill

SALATE

-  **Bunter Bete-Salat mit Orange** 16
Marinierter Feta | Wildkräuter | Orangen-Senfdressing | Brioche-Croutons
-  **Wintersalat** 14
Kirschtomaten | Gurke | Vanille-Birne | Walnuss | Orangenhonig-Senfdressing | Brioche-Croutons
-  **Feldsalat mit Rote Bete und Ziegenkäse** 16
Walnuss-Joghurtdressing | Zwiebellauch | Brioche-Croutons

VEGETARISCH

-  **Überbackene Spinat-Käse-Nocken** 26*
Camembert-Feigencreme | Babyspinat
-  **Waldpilz-Polenta-Taler mit Parmesan** 24*
Frischkäse-Kürbiscreme | Ringelbeete | Parmesan-Chips
-  **Steinpilz-Walnuss-Ravioli** 26*
Petersiliensud | Confierte Tomate | Parmesanchip
-  **Wirsing-Möhreng gratin** 22*
Camembert | Petersiliensud
-  **Pilzburger mit Camembert** 20
Pilz-Patty | Petersilien-Creme | BBO-Zwiebeln | Salat | Tomate | Schaufel-Chips



Vegetarisch



Vegan

* Kleinere Portionsgröße möglich (- 6,00 €)

FLEISCH & GEFLÜGEL

Geschmortes Bäckchen vom friesischen Ochsen Portwein-Demi-Glace Wirsing-Möhrengatin Kartoffelstampf Zwiebel im Backteig	28*
Heimisch-Entenbrust vom Grill Sesam-Miso-Sauce Selleriepüree Rosenkohl	32*
Grünkohl Kassler Bauchspeck Pinkel Petersilienkartoffeln Grieben Senf	28*
Schaukelbraten vom Holsteiner Rind Thymianjus Waldpilz-Polenta-Taler Bohnenragout	24*
Heimisch-Beef-Burger Dry Aged 100%-Rindfleisch-Patty im Heimisch-Bun Salat Bacon BBQ-Zwiebeln Safran-Mayo Schaukel-Chips	24

AUS DEM 800°-BEEFER

Entrecôte von der Holsteiner Färse (ca. 200 Gramm od. ca. 150 Gramm) Trüffel-Demi-Glace Bratkartoffeln Winterlicher Salat Orangenhonig-Senfdressing	42*
---	-----

FISCH

Friesische Matjesfilets Apfel-Zwiebel-Gurken-Topping Rote Zwiebeln Geschwenkte bunte Bete Bratkartoffeln	22*
Greetsieler Scholle „Original Müllerin Art“ Zitronen-Butter Petersilie Schwenkkartoffeln Gurkensalat Dill	28*
Skreifilet auf der Haut gebraten Grünkohl-Kokoscurry Petersilienwurzel-Ragout	34*
Heimisch-Bratfischplatte Scholle Skrei Butterfisch Zitronen-Butter Petersilienkartoffeln Gurkensalat mit Zitronengras Dill	34*
Tipp: Jedes Fischgericht garnieren wir auf Wunsch mit Krabbenfleisch (50 Gramm)!	+ 5




Vegetarisch



Vegan

* Kleinere Portionsgröße möglich (- 6)

DESSERT & KÄSE

 Gin-Tonic-Sorbet	9
Hauseigener WATER Nörder Dry Gin Läuterzucker Limette Brombeere	
Crème Brûlée mit Rosmarin	10
Quark-Holunder-Eiscreme	
Helle Kaffee-Mousse mit Haselnussglace	14
Brombeer-Ragout Nuss-Biskuit	
2 Kugeln Frieseneis mit Sahne	8
Vanille, Schokolade, Erdbeere, Malaga, Sanddorn, Walnuss, Sahne-Karamell	
Heimisch-Rohmilchkäse	14
Trauben Nüsse Feigensenf Hausgemachte Brioche	

KAFFEE

Tasse Kaffee	3,7
Cappuccino	3,7
Latte Macchiato	4,7
Milchkaffee	4,7
Espresso	2,9
Espresso Macchiato	3,2
Doppelter Espresso	4,9
Tasse Trinkschokolade	3,7

LIKÖRE & HOCHPROZENTIGES 4CL

Kräuden Water (Hauseigener Ginlikör)	5
WATER Nörder Dry Gin (Hauseigener Gin)	9,5
Averna	5
Fernet Branca & Fernet Menta	5
Ramazotti	5
Sasse - Sechser Kräuterlikör	6
Sasse - Kakao Nuss	6
Sasse Lagerkorn	8,5
Doornkaat 2 cl	3
Linie Aquavit 2 cl	3,2
Aalborg Jubiläumsaquavit 2 cl	3,5
Sasse - Williams oder Himbeere 2 cl	7

