

Speisekarte

Vorspeise

€

*Gebeizter Hirschrücken mit marinierten Knollen,
Glühweingel und Salat* 23,00
C,E,F,D,K,M,N,

*Falsch geräucherter Färöer Lachs, Gurken – Ingwer Sud,
gepickelte Silberzwiebeln und Bleichsellerie* 18,00
C,E,F,G,H,J,K,L,M,N

Feldsalat, Kartoffeldressing und mariniertes Wintergemüse 16,00
C,E,F,G,K,M,N

Suppen

*Bouillabaisse „Übersee-Club“, Wurzelgemüse, Jakobsmuschel,
Seeteufel und Garnele* 22,00
A,C,E,G,H,J,K,L,M,N

Rote Bete Crèmesuppe mit Apfel und geräucherter Entenbrust 12,00
C,D,E,H,J,K,L,M,N

Hauptgänge

*Gebratener Seeteufel mit Paprikaschaum, gebratenem Lauch
und confiierten Kartoffeln* 35,00
B,C,D,E,G,H,J,K,L,M,N

*Geschmorte Kaninchenkeule mit Schwarzwurzelragoût,
Beerenchutney und Gnocchis* 32,00
C,D,E,G,K,M,N

Risotto mit winterlich mariniertem Gemüse 22,00
D,E,G,K,M,N

Dessert

Portweinapfel mit zweierlei von der Vanille und Schokoladencrumble 15,00
A,D,F,I,K,M,N

Crêpe Suzette mit Vanilleeis und heimischen Beeren 14,00
A,D,F,I,K,M,N

**Bitte fragen Sie nach unserem Angebot
an Kaffee und ausgewählten Teesorten.
Darüber hinaus halten wir eine vielfältige
Auswahl an Digestif für Sie bereit.**