



Vorspeise

Gaues' Sylter Sauerteigbrot

hausgemachtes Griebenschmalz oder grüne Mojo

Tomatencremesuppe (3)

Parmesanschaum / Gaues' Sylter Sauerteigbrot (ohne Schaum ())

"Backensholzer" Deichkäse / Preiselbeeren / Rucola / Gaues' Sylter Sauerteigbrot

Kleiner Salat der Saison

klassicher Caesar Salad

Gaues' Sylter Sauerteigbrot

14

Steakstreifen vom Wild

Originalrezept

Honig-Dill-Senf Sauce + 13

Lachsfilet /

+ 13

Plat du Jour

Schupfnudeln / Grüne Bohnen im Speckmantel / Preiselbeeren

Bratkartoffeln / Gurken-Dill Salat / Haselnusskruste / Preiselbeeren

Wildburger auf Wunsch (**)

Preiselbeeren / Pommes Frites / Trüffelmayonnaise

(ohne Käse 🕢)

26

Trüffel Sauce / veganer Parmesan / Cherry Tomaten

Steakstreifen +13 / Lachsfilet + 13

Carpaccio vom Wild

oder

wahlweise zum Salat

Chimichurri nach argentinischem

"Bokseer" Ziegenkäse vom Hof Rehder,

hier gleich um die Ecke / Honig

+ 9

Wildragout

33

Schnitzel vom Wild

34



"Bokseer" Ziegenkäse / geschmorte Zwiebeln / Rucola /

Getrüffelte Tagiatelle



Hauptspeisen

Roastbeef vom Holsteiner Weiderind

Bratkartoffeln / Remouladensauce / Salatbouquet

Grünkohl

Süße oder Bratkartoffeln / Senf

dazu von Fleischer "Hansen"

Kochwurst Schweinebacke

Kassler

3

Roulade vom Rind

Salzkartoffeln / Grüne Bohnen im Speckmantel

Fisch des Tages

Fangfrischer Fisch aus der Region mit wechselnden Beilagen





Rumpsteak





Entrecôte

250G 32

1000G (am Knochen) 68

- auf Vorbestellung 1 Tag -

Tomahawk

250G 32

450G 48

T-Bone

knackig / mariniert



Beilagen W



Wilder Brokkoli 6 Grüne Bohnen / Speck 4

Pommes Frites 3 Bunter Salat 5

Bratkartoffeln 4

Dauphinekartoffeln 3 Rosenkohl 4

Fritierte Zwiebelringe 4

Saucen

Sauce Bearnaise 4

Pak Choi, Tomate,

Ur-Möhre

Rotweinjus 5 Trüffeljus 6

Chimichurri 4

Desserts

Eis Marzipan

Haselnuss-Marzipanmantel / heiße Kirschen oder Zwetschgenröster

17

Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern Joghurt-Waldfrucht-Eis

15

Winterliche Crème brûlée

Zwetschgenröster / Zimteis 15



