

# SPEISEN

## Kaviar

FORELLENKAVIAR	50 GRAMM   100 GRAMM	16   28
serviert mit Sylter Meersalz-Chips und Schmand		

## Fisch

LAUWARM GERÄUCHERTES FILET VOM LABEL ROUGE LACHS - <i>vom Landhaus Flottbek</i>	19
mit Meerrettich-Creme-Fraîche und hausgemachten Dillöl	
HAUSGEMACHTE LAUWARME GARNELEN IN OLIVENÖL GEGART	14
Mit Tomaten, Paprika, Kräutern, Knoblauch, Brot und Butter	
SARDINEN AUS DER DOSE	
mit hausgemachten Salzzitronen, Weißweinessig und Sauerteigbrot	
ZALLO	16
RAMÓN PEÑA	16
2022 LA PERLE DES DIEUX	17
2023 LA PERLE DES DIEUX	17

## Charcuterie

WILD SNACK- <i>von Stefan Runge</i>	14
Salami vom Hirsch und vom Wildschwein, Brot und Butter	
PARMA SCHINKEN 18 MONATE GEREIFT	15
Brot und Butter	
AUSWAHL AN WURSTSPEZIALITÄTEN	29
mit hausgemachter Zwiebelmarmelade, Brot und Butter	

## Käse

KÄSEPLATTE   KÄSE ANTONY, ELSASS	3 KÄSE   5 KÄSE	21   33
Auswahl von Rohmilchkäsen, Feigensenf, Brot und Butter		



## **Brotzeit**

PASTRAMI-SANDWICH- <i>von der Biometzgerei Juffinger aus Südtirol</i>	18
Sauerteigbrot, Pastrami, Essig-Senf-Zwiebeln und Senfmayonnaise	
HAPPY FOIE GRAS	29
Sauerteigbrot, Entenleber und grobes Meersalz	
HAPPY FOIE GRAS MIT TRÜFFEL	38
Sauerteigbrot, Entenleber und grobes Meersalz	
VESPERPLATTE FÜR 2 PERSONEN	65
Auswahl von Wurst-, Wild- und Käsespezialitäten dazu Brot und Butter	
MIXPLATTE FÜR 1 PERSON	33
Auswahl von Wurst- und Käsespezialitäten dazu Brot und Butter	

## **Vegane Speisen**

HAUSGEMACHTE LAUWARMES TOMATENRAGOUT IN OLIVENÖL	14
Mit Kräutern, Knoblauch, Brot und Butter	
WILD HAVEST OLIVEN mit Olivenöl, Meersalzflocken und Brot	9

## **Warme Speisen**

BŒUF BOURGIGNON VOM RIND	29
mit Wurzelgemüse und Perlzwiebeln	
ROTES KOKOS-HÄHNCHEN-CURRY	26
mit Wurzelgemüse, Zucchini und Mais	
<b>PRALINEN</b>	
Eine selbstgemachte Praline nach Wahl	2
Drei selbstgemachte Pralinen mit verschiedenen Füllungen	5