

SPEISEN

Kaviar

VON AKI – Altonaer Kaviar Import Haus

FORELLENKAVIAR im Glas	50 GRAMM	12
	100 GRAMM	21

serviert mit Sylter Meersalz-Chips und Schmand

KAVIAR VOM STÖR

Serviert mit Blinis und Schmand

SIBERIAN	30 GRAMM 250 GRAMM	40 325
OSSETRA IMPERIAL	30 GRAMM 250 GRAMM	60 450
BELUGA DI VENETO	30 GRAMM 250 GRAMM	90 720

Fisch

Vom RESTAURANT HYGGE, LANDHAUS FLOTTBEK

LAUWARM GERÄUCHERTES FILET VOM LABEL ROUGE LACHS	12
mit Meerrettich-Creme-Fraîche und Schnittlauch	

JAHRGANGSSARDINEN AUS DER DOSE	14
verschiedene Sorten, serviert mit Sylter Röstbrot	

Charcuterie

VOM HAMBURGER WILDHANDELSKONTOR, STEFAN RUNGE

WILDPLATTE	CA. 300 GRAMM	29
Spezialitäten vom Hirsch, Wildschwein und Wildgeflügel, serviert mit Bärlauchpesto, Brot und Salzbuter		

WILD SNACK	9	
Salami vom Hirsch und vom Wildschwein, Salzbuter, Brot		

CARPACCIO VON DER WILDGÄNSEBRUST	9	
mit Madeiragelée		

Charcuterie

VON DER METZGERS MANUFAKTUR, HAMBURG

SAN DANIELE SCHINKEN, 18 MONATE GEREIFT
Olivenöl, Brot

CA. 100 GRAMM 9

METZGERS PLATTE

CA. 300 GRAMM 25

Auswahl von der METZGERS MANUFAKTUR, HAMBURG
Coppa, Parmasalami, Rosmarinschinken, Serranoschinken,
Pfefferbeisser, Senfsaat, Zwiebelmarmelade, Brot und Salzbutte

Käse

KÄSEPLATTE

3 KÄSE | 5 KÄSE 10 | 16

Auswahl von Rohmilchkäsen von KÄSE KOBER mit Birnen-Safran-Chutney, Brot und Salzbutte

Brotzeit

VESPERPLATTE

CA. 500 GRAMM 45

Auswahl von Wurst, Wild und Käse, Brot und Butter, Olivenöl

PASTRAMISTULLE

15

Sylter Landbrot mit Pastrami, Essig-Senf-Zwiebeln und Senfmayonnaise

LEBERWURSTSTULLE

23

Sylter Landbrot mit Entenleber, grobem Meersalz und Schnittlauch

Gemüsebeet

Von „WAS WIR WIRKLICH LIEBEN“

SAISONALE AUSWAHL VON VIER (VEGANEN) SALATEN
EINZELPORTION, PRO PORTION

12
5

Snacks

SNACKTELLER

9

Amanida-Oliven, Sylter Meersaltzchips und Rauchmandeln

BROT und BUTTER

6

Kleiner Brotkorb mit Sauerrahmbutter

Warme Speisen

Vom RESTAURANT HYGGE, LANDHAUS FLOTTBEK

FISCHSUPPE 24

mit Lachs, Pulpo, Rotgarnele, Rotbarbe, Kabeljau und Sauce Rouille

BŒUF BOURGIGNON VOM OSTSEERIND 28

mit Karotten, Champignons und Salsa Verde

COQ AU VIN ROUGE 24

Brust und Keule von Kikok- Maishähnchen, serviert mit Salsa Verde

WILDGULASCH 28

Dessert

Vom RESTAURANT HYGGE, LANDHAUS FLOTTBEK

HAMBURGER BEERENKOMPOTT 8

„Rote Grütze“ mit Schmand

GETRÄNKE

Apero

APEROL SPRITZ		9
NEGRONI Gin, Campari, Roter Wermut		9
BELSAZAR RIESLING & TONIC		9
BELSAZAR ROSÉ & TONIC		9
AMERICANO Campari, Roter Wermut, Soda		9
WEISSWEINSCHORLE		7

Gin & Tonic

GIN TONIC, je Kombination		9
---------------------------	--	---

Softgetränke

COCA COLA	0,2l	2,5
COLA LIGHT	0,2l	2,5
FEVER-TREE TONIC WATER	0,2l	3
APFELSAFTSCHORLE	0,33l	3,5
RHABARBERSAFTSCHORLE	0,33l	3,5

Mineralwasser

GEROLSTEINER MEDIUM	0,75l	4,5
GEROLSTEINER NATURELL	0,75l	4,5

Flaschenbier

RATSHERRN PILS	0,33l	3,5
RATSHERRN PALE ALE	0,33l	4
KÖNIG PILSENER ALKOHOLFREI	0,33l	3,5

Spirituosen

WIR HALTEN EINE AUSWAHL AN SPIRTUOSEN FÜR SIE BEREIT.
SPRECHEN SIE UNS GERNE AN.