

# 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 12  
EINZELPORTION, PRO PORTION 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.