

Klassisches Beef Tatar (80g) von der Holsteiner Färs
Sauerteig / Wildkräuter
Classic tartare of local beef / sourdough / wild herbs
18 Euro

Geräuchertes Forellenfilet / Kräutersalat
Zitronenschmand / Forellenkaviar
Smoked trout fillet / herb salad / lemon sour cream / trout caviar
13 Euro

Gemischter Blattsalat / Nüsse / Kerne / Crôutons
Mixed leaf salad / nuts / seeds / croutons
8 Euro

Melonencarpaccio / Fetacreme / Gurkenperlen
Chili – Mandelcrunch
Melon carpaccio / feta cream / cucumber pearls / chili – almond crunch
12 Euro



Schaumsüppchen von der Brunnenkresse
Foamy soup of watercress
8 Euro

Cremige Krustentier – Tomatensuppe
Creamy shellfish - tomato soup
12 Euro

Steinpilzravioli / Salbeibutter / Guanciale (salzgetrocknete Schweinebacke)
Porcini ravioli / sage butter / guanciale (salt-cured pork jowl)
22 Euro

Tagliatelle / Pfifferlinge / Zitrone / junger Lauch
Tagliatelle / chanterelles / lemon / young leek
26 Euro



Sieger des hotelinternen Ideenwettbewerbs/ *Winner of the hotel's internal ideas competition*

>Hamburger Labskaus<

Rinderbrust / Rollmops / Rote Beete / Kartoffel / Gewürzgurke / Spiegelei

*Typical hamburg – „labskaus“ / braised beef brisket
pickled herring / beet root / pickled cucumber / fried egg*

29 Euro

**>Pannfisch< Gebratene Fischfilets / Kartoffelstampf / Senfsauce
Blattspinat / Forellenkaviar**

*Panfried fish filet / mashed potato / leaf spinach
mustard sauce / trout caviar*

28 Euro



**Gebratenes Zanderfilet / Erbsen – Minzrisotto
Miso Schaum / Süßkartoffelchips**

Pike perch / pea - minzrisotto / miso foam / sweet potato chips

29 Euro

**Ribeye Steak (200g) / gebratene Pfifferlinge
bunter Tomatensalat aus Vierlanden**

*Ribeye steak (200g) / sautéed chanterelle mushrooms
colourful tomato salad*

38 Euro

>Very Berry< Eistörtchen / Waldbeeren / Mandelkrokant

berry ice cream tart / forest berries / almond crunch

11 Euro

Schokolade / Mascarpone / Kirschen

Chocolate / mascarpone / cherries

10 Euro