



## Vorspeisen

Kräuterrisotto mit zwei  
Garnelen-Jacobsmuschel Spießen  
Salatbukett  
€ 13,80

„Schleswig Holstein Teller“  
Vollkornbrotecken belegt mit Räucherlachs  
Nordseekrabben und Husumer Roastbeef (kalt)  
€ 12,90

Feigen-Carpaccio, karamellierte Walnüsse  
Frischkäse, Salatbukett  
€ 12,50

Gebackener Kürbis mit Chili und Koriander  
Serrano Schinken und Parmesan  
Ciabattabrot  
€ 12,50

Graved Lachs und Räucherlachs  
auf hausgemachtem Kartoffelrösti  
mit Kräuter-Crème fraîche und Salatbukett  
€ 12,50

Feldsalat mit Kräuterbalsamicovinaigrette, karamellisierten Birnenspalten  
gratiniertem Backensholzer Rohmilchkäse und Röstbrot  
€ 11,90

Vorspeisenteller mit:  
Tomate-Mozzarella mit frischem Basilikum  
gegrillte Champignons und Zucchini  
Serrano Schinken mit Honigmelone und Ciabattabrot  
€ 10,80

-Preisänderungen vorbehalten-



## Suppen

Holsteiner Frische Suppe  
mit hausgemachten Grieß- und Fleischklößchen  
€ 6,60

Tomatenconsommé  
mit Basilikumnocke  
€ 6,90

Kürbis-Ingwersüppchen  
mit Croûtons, Schnittlauchsahne  
und gerösteten Kürbiskernen  
€ 6,40

Steinpilzcrèmesuppe  
mit Thymianknödel  
€ 6,80

Kartoffel-Lauchsuppe  
mit Büsumer Krabben  
€ 6,90

Rote Bete Crèmesuppe  
mit Meerrettichsahne  
€ 6,20

-Preisänderungen vorbehalten-



## Hauptgerichte Fleisch

Entenbrust rosa gebraten mit Grand Marnier Pfeffersauce  
Rosenkohl und Brandteigkartoffeln  
€ 23,90

Zarter Tafelspitz in Meerrettichsauce  
mit feinen Gemüsestreifen  
gebutterte grüne Bohnen, Petersilienkartoffeln  
€ 18,50

Gebratene Schweinelende mit Holsteiner Cox  
Calvadosauce, Marktgemüse, Macairekartoffeln  
€ 18,50

Fasanenbrust im Speckmantel  
Wacholdersauerkraut, Traubensauce, Kartoffelstampf  
€ 19,50

Perlhuhnbrust aus der Pfanne mit Blattspinat, Cranberries  
Orangensauce, gebratene Schupfnudeln  
€ 20,50

Husumer Roastbeef im Ganzen rosa gebraten  
Rotwein-Schalottensauce, Wirsing, Fingermöhren und Röstkartoffeln  
€ 27,90

Rindermedaillons, Steinpilzrahmsauce  
gebratene Kräuterseitlinge, Bohnenbündchen  
Kartoffelplätzchen  
€ 36,80

Geschmorte Rehkeule an Wildpfeffersauce  
gefüllte Preiselbeerbirne, Apfelrotkohl, sautierte Waldpilze  
Brokkoli in Leinsamenbutter und Petersilienkartoffeln  
€ 27,90

-Wir servieren Ihnen das Hauptgericht als Tellergericht-  
-Preisänderungen vorbehalten-



## Hauptgerichte Fisch

Liaison von Lachs und Seezunge auf Gemüsebeet  
Safranrisotto, gebratene Riesengarnele und Wermutsauce  
€ 19,90

Gebratenes Zanderfilet  
auf Champignon-Steinpilzragout  
Brokkoli mit Leinsamenbutter und Bauer Bannick`s Röstkartoffeln  
€ 21,90

Gebratenes Kabeljaufilet  
in der Kartoffelkruste  
auf Dithmarscher Wirsingkohl mit Pommery-Senfsauce  
€ 18,50

Gebratenes Steinbeisserfilet  
mit Kürbiskernkruste gratiniert auf glasierter Rote Bete  
Meerrettichsauce und Pariser Kartoffeln  
€ 17,90

-Wir servieren Ihnen das Hauptgericht als Tellergericht-  
-Preisänderungen vorbehalten-



## Dessert

Warme Grießknödel auf Pflaumenkompott  
mit Vanilleeiscrème

€ 6,50

Hausgebackener Apfelstrudel  
mit Haselnusseiscrème und Vanillesauce

€ 7,50

Mousse von weißer und dunkler Schokolade  
auf Himbeermark mit frischen Früchten

€ 7,50

Bayrisch Crème mit Mangokompott  
und Schokoladengitter

€ 6,50

Crème Brulée  
mit Amarena-Cremèeis, Schokoladengitter  
und frischen Früchten

€ 7,40

Holunderblütenparfait  
marinierte Beeren und Minzpesto

€ 7,40

Dessertteller „ConventGarten“  
Vanilleparfait, hausgemachter Apfelstrudel, Mousse au Chocolat  
Mangosauce, frische Früchte der Saison

€ 8,90

-Preisänderungen vorbehalten-