



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



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



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