



## VORSPEISEN

### Erbsensuppe

Hummer und Estragon

### Geräucherter Büffelmozzarella

Grüner Spargel, Leinsamen und Himbeere

### Kalbstafelspitz

Meerrettich, bunte Bohnen und gepickelte Zwiebeln

### Nordseekrabben

Nussbutterkartoffel, Leinöl, Quark und Wildkräuter

## HAUPTGÄNGE

### Rinderrücken mit Kräuterkruste

Sauce béarnaise, Grillgemüse, gestampfte Laura-Kartoffeln und Schmand

### Kabeljau in Röstzwiebelkruste

Rieslingsoße, Spitzkohl und Bete-Graupen-Risotto

### Gebratene Pilzroulade

Bunte Rüben, Ziegenfrischkäse und Schnittlauchsoße

## DESSERTS

### Schokoladenkuchen

Walnuss und Kirschen

### Gebrannte Vanillecreme

Blaubeere und Schokoladenkaramell

### Rote Grütze

Schlackermaschü und Friesenkeks

### Norddeutsche Käseauswahl

Früchtebrot und Fruchtsenf

## MITTERNACHTSSNACKS

### Currywurst

Fruchtige Soße, verschiedene Currys und Baguette

### Berliner



## STARTERS

### Pea soup

Lobster and tarragon

### Smoked buffalo mozzarella

Green asparagus, flaxseed and raspberry

### Boiled veal

Horseradish, mixed beans and pickled onions

### North Sea shrimp

Brown butter potatoes, flaxseed oil, curd and wild herbs

## MAIN COURSES

### Beef tenderloin with herb crust

Sauce béarnaise, grilled vegetables, mashed Laura-potatoes and sour cream

### Cod in a fried onion crust

Riesling sauce, pointed cabbage and beetroot-barley risotto

### Fried mushroom roulade

Colorful beets, fresh goat cheese and chive sauce

## DESSERTS

### Chocolate cake

Walnut and cherries

### Flamed vanilla cream

Blueberry and chocolate caramel

### Red fruit compote

Whipped cream and Frisian biscuit

### North German cheese selection

Fruit bread and fruit mustard

## MIDNIGHT SNACKS

### Curry sausage

Fruity sauce, various curries and baguette

### Berliner doughnut