



LEINHUIS NORDDÜTSCHER KÜCHE

Vorspeise

de Salaat ✓ EUR 12,50

Bunte saisonale Wildkräuter-Salate mit geschmolzenen gelben Annagoldtomaten, marinierten Königsstacheln und Waldbeerendressing

de Heet Zeeg ✓ EUR 14,90

Warmer gereifter friesischer Ziegenkäse, mit pikanter Bickbeerenmarmelade an gebratenen Römervollkornbrot

Tatar Hanseatic Style EUR 15,50

Tatar vom Schwarzbunten Rind und Büsumer Krabben, Kräuter-Schmandcrème und geröstetes Kohl-Speckbrot

Suppe

Torske Suppe EUR 13,50

Pikante norwegische Dorschsuppe mit frischem Marktgemüse und Krabben

Goldene Schnüsch ✓ EUR 12,50

Norddeutsche cremig-goldene Gemüsesuppe, mit frischem Marktgemüse und Heidekartoffeln

Dessert

de kole Holderbeer Sopp ✓ EUR 10,50

Kalte Fliederbeersuppe mit Griessklüten und Sorbet vom grünen Stettiner Apfel

aus der Hamburger Schokoladen Fabrik ✓ EUR 13,50

Schokoladen Malheur mit flüssigem Kern, Eiscrème vom Friesisch Blue Käse dazu Walnüssen

Hauptgang

Hamburger Edel Pannfisch EUR 35,50

Gebratenes Ostseedorsch- und Seesaiblingsfilet auf Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln, Senf-Krabbensoße und Gurkensalat

Däänmarks char fisk EUR 34,50

Seesaiblingsfilet auf der Haut gebraten, mit buntem Beetegemüse, Kräuterschaum und lila Kartoffeln

besünner Eten ut lütthackt Pekelfleesch EUR 18,50

Hausgemachter Labskaus von der gepökelten Rinderbrust, Matjesfilet, Rote Beete, Gewürzgurke und Spiegelei

Rosa gebratenes Roastbeef EUR 19,50

vom Schwarzbunten Rind im Pfeffermantel auf der „Schiefertafel“ serviert, Essig-Gemüsecreme, grüne Remouladensoße

dazu krossen Bratkartoffeln, Speck und Zwiebeln EUR 29,50

de Hünnerbost EUR 32,50

Beelitzer Maishähnchenbrust mit Kräutern und Sanddorn mariniert, auf Holsteiner Rüben-Apfel-Malheur und Hamburger Helbingsoße

SIGNATURE DISH

Torske

Filet vom Ostseedorsch mit gebratener Blutwurst, Petersiliengraupen und Butterschaum

EUR 29,50

dat Diek Lamm EUR 38,50

Sous Vide gebratenes Karee vom Deichlamm, Ofenschalotten mit Aromaten, confierte Drillinge aus der Lüneburger Heide und Zitronen-Thymiansoße

Bookweat Pann  EUR 22,50

Bunte Bio Gemüse-Buchweizenfanne, mit Babyspinat und pikante grünen Stippels

de Paddstohl un de Arvten  EUR 23,50

Gebratene Medaillons von Kräutersaitlingen auf Arvten-Minzpüree mit Süßkartoffelwürfeln aus dem Ofen

Wenn Sie Informationen zu den Allergenen und Zusatzstoffen haben möchten, wenden Sie sich an unsere Servicemitarbeiter.