



LEINHUIS NORDDÜTSCHER KÜCHE

Vorspeise

de Salaat ✓ EUR 14,00

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

de Heet Zeeg ✓ EUR 16,50

Warmer gereifter friesischer Ziegenkäse, mit pikanter Birkbeerenmarmelade an gebratenen Römervollkornbrot

Tatar Hanseatic Style EUR 17,50

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

Suppe

Torske Suppe EUR 15,00

Pikante norwegische Dorschsuppe mit frischem Marktgemüse und Krabben

Nordische Arvten ✓ EUR 13,50

Erbsensuppe nach nordischer Art mit gerösteten Perlzwiebeln

Dessert

Sanddorn-Creme ✓ EUR 12,50

Creme der „Zitrone des Nordens“ mit Schokoladenbiskuit und Apfelsorbet

aus der Hamburger Schokoladen Fabrik ✓ EUR 14,50

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

Hauptgang

Hamburger Edel Pannfisch EUR 38,50

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

Däänmarks char fisk EUR 38,00

Gebratenes Seesaiblingsfilet auf Zitronen-Kartoffelpüree und Rote-Beete-Vinaigrette

besünner Eten ut lütthackt Pekelfleesch EUR 20,50

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

Rosa gebratenes Roastbeef EUR 21,50

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

dazu krossen Bratkartoffeln, Speck und Zwiebeln EUR 33,50

de Hünnerbost EUR 35,50

Beelitzer Maishähnchenbrust auf geschmorter Topinambur mit Rosinen

SIGNATURE DISH

Torske

Filet vom Ostseedorsch mit gebratener Blutwurst, Petersiliengrauen und Butterschaum

EUR 33,50

de Hirsk Filet EUR 41,50

Hirschfilet auf Kürbispüree, sautiertem Rosenkohl und Kirschoße

Feenkohl-Tomaten Creme  EUR 25,50

Fenchel-Tomaten-Creme mit eingelegtem Gemüse

de Paddstohl un de Arvten  EUR 26,50

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.