

VORSPEISEN

Tatar Classique „Dünenmeer“

Dry-aged norddeutsche Färse | Eigelb | Sardellen | Kapern
Schalotten | Tatar-Sauce „Dünenmeer“

19,50 €

Hausgebeizter Lachs

Hausgemachte Rösti | Wasabi Creme | Kaviar

16,50 €

Pilzstrudel (vegan)

Waldpilze | Mandelmilch | Cashews | Strudelteig

14,50 €

Dünenmeer Bowl

Edamame | Zucchini | Karotte | Kürbis | Avocado | Brombeeren

Quinoa

12,50 €

wahlweise mit Hähnchenstreifen

6 €

SUPPEN

Kürbissaumsüppchen

Kokos | Kernöl | geröstete Kerne
9,50 €

Geflügelessenz

Kräuterflädle | Wurzelgemüse
12,50 €

HAUPTGANG

Rinderfilet

Dry-aged norddeutsche Färse | Portweinjus

Parmesan-Stampf | Kräutersaitlinge
160g - 36,00 €
240g - 49,00 €

Chateaubriand ca. 500g

(45 min Wartezeit)

Dry-aged norddeutsche Färse | Trüffeljus | gehobelter
Frühlingstrüffel | Marktgemüse | Kartoffelgratin
98,00 €

HAUPTGANG

Gebratene Schwarzfederhuhnbrust

Calvadosjus | Waldpilze | Tomaten-Kartoffelpüree
36,50 €

Geschmorte Kalbsbacke

Calvadosjus | Edelpilze | Polentaschnitte
34,50 €

Gebratenes Ostseesteinbuttfilet

Kernölschaum | wilder Brokkoli | Safran Risotto
42,00 €

Gebratene Seezunge für 2

Beurre blanc | glasiertes Marktgemüse
Petersilienkartoffeln „Goldmarie“
99,00 €

Rosa gegarter Rehrücken

Madeira | wilder Blumenkohl | Kürbisgnocchi
46,50 €

Gebratener Dorsch

Beurre Blanc | Baby Spinat | Graupenrisotto
32,50 €

VEGETARISCH

„Dünenmeer“ Spaghettini

Chilischoten | Knoblauchzehen | Kirschtomaten
Grana Padano
14,50 €

wahlweise mit Riesengarnelen

24,50 €

VEGAN

Kürbisrisotto

Kräuterschaum | Walnuss | Rucola | Birne
22,50 €

DESSERT

Birnentörtchen

Safran-Vanilleeis | Zimt-Haselnuss-Crumble
14,50 €

Kokos-Sanddorn Mousse (Vegan)

Schokolade | Holunderbeeren
13,50 €

Sorbet du Jour

4,50 €

Käseauswahl

Backensholzer Bio Käsemanufaktur | hausgemachter Fruchtsenf
Knäckebrot
14,50 €