



VORSPEISEN

UNSER GARTENSALAT <small>a, e, g, h, j, l</small> Wildkräuter Tomate Gurke Croutons karamellierte Nüsse	7,50 €
BEEF TATAR VOM HOLSTEINER RIND <small>a, g, i, l</small> Kartoffelchips Sanddorn Crème Fraiche	15,00 €
TATAKI VOM WASSERBÜFFEL UND OKTOPUS <small>b, d, g, i, j, l</small> Quitte geräucherter Heringskaviar Dill-Gurken-Sorbet	17,00 €
GELBSCHWANZMAKRELE UND ZIEGENKÄSE VON DER BACKENSHOLZER HOFKÄSEREI <small>d, g, i, j, l</small> Kürbis Gurke Avocado	17,00 €

SUPPEN

STECKRÜBENSÜPPCHEN <small>a, g, i, l</small> Kuspriger Bentheimer Schweinebauch	6,50 €
GETRÜFFELTE APFEL-SELLERIE-SUPPE <small>g, i, l</small> Braascher Katenschinken Kürbischutney	8,50 €
FISCHSUPPE AUS GERÄUCHERTEM SAIBLING, KRABBen UND TINTENFISCH <small>c, d, l, m, o</small> Wurzelgemüse Minze Schalotten	9,00 €

VEGETARISCHES

KARTOFFELGNOCCHI, KÜRBIS UND BURRATA <small>a, c, g, i, l</small> Tomaten Kapern Rosmarinbutter	17,00 €
NUDELRISSOTTO UND TRÜFFEL <small>a, c, g, i, l</small> Pochiertes Ei vom Grömitzer Hühnerhof Babyspinat schwarze Nüsse	22,00 €
UNSER BEST OF VEGGIE <small>g, h, l</small> Husumer Ziegenkäse Teriyaki Aubergine Zucchini gefüllte Avocado Tomatensalsa Minz-Joghurt	19,00 €

STEAKS & RIBS

Wir beziehen unser Rind- und Schweinefleisch von True Wilderness, einem der führenden Fleischveredler in Europa. Ihre Firmenphilosophie spricht für sich – denn alle Tiere stammen ausschließlich aus Schleswig-Holstein.

LEBENSQUALITÄT

Lebensqualität im doppelten Sinne, denn unser Beef ist das, was unser Name aussagt: True Wilderness – Natur pur. Ein solches Fleisch kann nur von Kühen stammen, die auf natürliche Weise gelebt haben, in purer Natur mit Artgenossen und in natürlichen sozialen Strukturen.

AUFZUCHT

Sorgfältig ausgewählte Partner, handverlesenen Betriebe und Erzeuger - naturbelassene Qualität ist wichtig und Garant für hochwertige Fleischqualität. Mit diesen Maximen gehen wir mit True Wilderness eine Liaison zum Wohle von geschmacklich unverfälschter, echter Lebensqualität ein.

VERARBEITUNG

Das Fleisch zu dem zu verarbeiten, was es als einzigartiges Lebensmittel darstellt, erfordert ein Höchstmaß an Know-how, Akribie und Kompromisslosigkeit in der Umsetzung der Veredelungsprozesse: 14 Tage, 21 Tage oder 35 Tage dry aged, am Kochen selbstverständlich, unter ständiger Kontrolle und Steuerung der klimatischen Bedingungen des „True Wilderness Manufactum Systems“.

PORKI SCHWEINEKOTELETT DRY AGED ca. 350 g

21,00 €

Für die Herstellung dieser Spezialität verwendet True Wilderness Schweine aus in einer norddeutschen Erzeuger-Gemeinschaft. Die dortigen Betriebe kreuzen mit altdeutschen Schweinerassen (i.d.R. Bentheimer, Sattelschwein und Pietrain) nach Ihren Bedürfnissen. Unter kontrollierten Haltungs- und Fütterungsbedingungen entsteht ein sehr gutes Grundprodukt, welches anschließend 3 Wochen Trockenreifung ausschließlich am Knochen erfährt. Somit positioniert sich unser Partner zwischen den reinrassigen Premium-Produkten im obersten Preissegment und dem konventionellen Schwein.

IBÉRICO ST. LOUIS STYLE SPARE RIBS ca. 400 g

23,00 €

Dieser Rippchen-Zuschnitt ist im Gegensatz zu den Baby Back Ribs kaum gebogen. Durch den weiten Abstand der Knochen zueinander, gibt es hier deutlich mehr Fleisch, welches zugleich mit mehr Fett durchzogen ist. Das Schweinefleisch vom Ibérico ist besonders intensiv und nussig im Geschmack. Die spanischen Schweine besitzen die Eigenschaft, intramuskuläres Fett einlagern zu können. Das Fleisch der Ibérico Schweine ist daher mit feinen Fettäderchen durchzogen, die für einen unvergleichlich zarten Geschmack sorgen.

KENNZEICHNUNGSPFLICHTIGE ALLERGENE UND ZUSATZSTOFFE

- a)glutenhaltige Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut, Hybridstämme)
- b)Krebstiere
- c)Eier
- d)Fisch
- e)Erdnüsse
- f)Sojabohnen
- g)Milch inklusive Laktose
- h)Schalenfrüchte (Mandel, Haselnuss, Walnuß, Cashew, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss, Queenslandnuss)
- i)Sellerie
- j)Senf
- k)Sesamsamen
- l)Schwefeldioxid und Sulfite
- m)Lupinen
- n)Weichtiere

- 1)Konservierungsstoff
- 2)mit Farbstoff
- 3)mit Antioxidationsmitteln
- 4)mit Süßungsmittel Saccharin
- 5)mit Süßungsmittel Cyclamat
- 6)mit Süßungsmittel Aspartam
- 7)mit Süßungsmittel Acesulfam
- 8)mit Phosphat
- 9)geschwefelt
- 10)Chininhaltig
- 11)Coffeinhaltig
- 12)mit Geschmacksverstärker
- 13)geschwärzt
- 14)gewachst
- 15)gentechnisch verändert
- 16)Milcheiweiß

Eine Kreuzkontamination durch bei uns verwendete Allergene Stoffe kann nicht ausgeschlossen werden.



DIT & DAT

SPAGHETTI KRABBen a, c, d, g, i, l Büsumer Krabben geschmolzene Tomate Rucola	15,00 €
MERGUEZ VOM HOLSTEINER LAMM c, g, i, j, l Röstzwiebelpüree Dithmarscher Sauerkraut	14,00 €
HOLSTEINER "ROT BUNTE" BURGER DRY AGED ca. 220 g „CAESAR SALAD“ a1, c, f, g, n, o Brioche Buns Römersalat Tomatenmarmelade Potatoe Dippers	22,00 €
OSSO BUCCO VOM HOLSTEINER WASSERBÜFFEL g, l, l Selleriepüree Spitzkohl Kürbis	25,00 €

DESSERT & KÄSE

HOLSTEINER ROTE GRÜTZE a, c, g, i Tahiti Vanille Eis Baiser Macaron	8,50 €
TÖRTCHEN VON VALRHONA DULCE SCHOKOLADE UND SANDDORN a, c, e, g, i Short Bread Joghurt Blaubeer-Lavendeleis	12,00 €
TONKABOHNEN CRÈME BRÛLÉE a, c, e, g Mango Kataifiteig Karamelleis	11,00 €
KÄSE DER UNS SCHMECKT – VON DER KÄSEREI BACKENSHOLZ a, c, g, i Grüne Tomaten-Vanille-Marmelade Feigenchutney Kümmelknäcke	12,00 €
TARTE VON DER VALRHONA „MANJARI“ SCHOKOLADE a, c, g Gewürzorange Himbeersorbet	12,00 €

RIB EYE ca. 300 g 35 Tage am Knochen gereift Das Entrecôte ist ein Teil des Hinterviertels und wird aus dem Bereich zwischen der 8.-12. Rippe geschnitten. Es ist eine intensive Erfahrung hinsichtlich Geschmack und Genusswert. Die starke Marmorierung dieses Muskels und der intensive Geschmack machen jeden Bissen zu einem Erlebnis.	35,00 €
FILET ca. 200 g AUF SALZSTEIN GEGRILLT 28 Tage Knochenreifung Das Filet ist der Lendenmuskel des Rindes. Dieses Stück ist die zarteste Versuchung seit es Rindfleisch gibt. Die feine Beschaffenheit und leichte Marmorierung verleihen ihm seinen einmaligen Charakter.	35,00 €
ROASTBEEF ca. 250 g 35 Tage am Knochen gereift Das Roastbeef ist ein Teil des Hinterviertels und liegt zwischen der Hochrippe und der Hüfte. Leichte Fettabdeckung und fertig zum Portionieren ist dieses Stück im Ganzen aus dem Rücken gelöst ein absoluter Traum.	29,00 €
T-BONE STEAK ca. 500 g 35 Tage am Knochen gereift Als kleine Schwester des Porterhouse ist dieses Steak etwas für den "kleinen" Hunger zwischendurch. Traumhaft in der Marmorierung und mit dem gewissen Etwas vom Filet, ist dieses Stück nichts für schwache Nerven. Sie werden dieses Stück lieben.	49,00 €
HUSUMER LAMMKAREE ca. 250 g Das Husumer Lammkarree ist eine absolute nordfriesische Spezialität. Vielfach ausgezeichnet sind die Produkte der Landschlachtere Burmeister, getreu nach deren Motto „Grundsätze verändert man nicht, man gibt sie weiter“. Qualität und absolute Zuverlässigkeit, Fleischerhandwerk mit Leib und Seele, Liebe und Respekt zur Natur.	27,00 €
MARIE HOT / MAISHÄHNCHENBRUSTFILET LABEL ROUGE ca. 200 g Unser Hähnchenbrustfilet vom Maishähnchen kommt aus dem schönen Frankreich. Die Freiland-Hähnchen leben dort in einem riesigen Hühnerstall, nämlich dem Wald der Region Landes. Die Tiere genießen 81 Tage lang völlige Freiheit, können sich aber, wenn sie das möchten, in kleine Holzhäuschen, die so genannten „Marensines“ zurückziehen. Die Aufzuchtbedingungen haben sich über die Jahre klar bewährt, sodass sie seit 50 Jahren nicht mehr verändert wurden.	18,00 €

FISCH

EISMEERFORELLENFILET / FJORDFORELLE ca. 200 g **21,00 €**

Fjordforelle ist die Handelsbezeichnung für die in Norwegen gezüchtete Regenbogenforelle. Sie wächst in den klaren, kalten norwegischen Fjorden heran, wo das Meerwasser auf frisches Schmelzwasser der Gebirgsgletscher trifft. Die Fjordforelle ist ein Nischenprodukt und für ihre hohe Qualität bekannt

THUNFISCH SASHIMI QUALITÄT ca. 200 g **25,00 €**

Klares, azurblaues Wasser und weiße Sandstrände – das sind die Malediven. Rund um die traumhafte Inselgruppe findet der Thunfisch optimale Lebensbedingungen vor. Auf der Suche nach Nahrung durchschwimmen die schnellen und kräftigen Raubfische in großen Gruppen den an dieser Stelle besonders warmen Indischen Ozean. Immer auf der Suche nach dem größten Schwarm: die Fischer vor Ort, die ausschließlich auf traditionelle Fangmethoden setzen. Diese erfordern zwar am meisten Handarbeit und Anstrengungen, aber es lohnt sich. Denn andere Meeresbewohner wie Schildkröten und Delfine werden geschont.

OSTSEE DORSCHFILET ca.200 g **18,00 €**

Nachhaltiger Umgang mit den Ressourcen, strenge Kontrollen und eine hundertprozentige Rückverfolgbarkeit zeichnen dieses Produkt aus.

BEILAGEN

TRÜFFELPOMMES MIT PARMESAN g,l **9,00 €**

NUDELRISSOTTO MIT SCHWARZEN NÜSSEN a, c, g, h, l **5,00 €**

BEILAGENSALAT **4,00 €**

POTATOE DIPPERS

LA RATTE KARTOFFELN MIT THYMIAN

KARTOFFELPÜREE g

GNOCCHI MIT ROSMARINBUTTER a, c, g, l

SÜSSKARTOFFEL FRIES

STEAK POMMES

SPECKBOHNEN g,l

KRÄUTERSEITLINGE l

BABYSPINAT g,l

KÜRBIS ZIMTBLÜTEN PICKLES g,l

GRILLGEMÜSE l **je 3,50 €**

SAUCEN & DIPS

GRAND JUS i, j, l

PFEFFERSAUCE i, j, l

BARBECUE SAUCE f, g, i, j, l

ROASTED PEANUT SAUCE e, f, g, i, j, l

SENF BUTTER g, i, j, l

TOMATENMARMELADE MIT CHILI f, g, i, j, l

ROTE BEETE MARMELADE MIT BLUTORANGE UND NELKE i, l

AVOCADOCREME f, g, l

BASILIKUMCREME g, l

PFEFFERMINZ-CASHEWNUSS-PESTO e, g, h, l

FEIGENCHUTNEY i, j, l

ANANAS-PARADIESKORN-CHUTNEY g, i, j, l

je 2,50 €

BUTTER, SENF & HONIG

MANGOSENF MIT KARDAMON g, i, j, l

HIMBEERSENF MIT SZECHUANPFEFFER g, i, j, l

KRÄUTERHONIG j, l

ESTRAGONHONIG j, l

KRÄUTERBUTTER g

CURRY MUMBAI BUTTER g

Trüffelbutter g

je 2,00 €