

Saisonale Empfehlung | Seasonal Special

Trüffel & Steinpilz | truffles & porcini

VORWEG BEFORE	Geröstete Kürbissuppe  Steinpilz · Haselnuss · Granatapfel Roasted pumpkin soup porcini · hazelnut · pomegranate	16
	Roggenbrotschnitte  Gebratene deutsche Waldpilze · Steinpilzrahm Zwiebelmarmelade & eingelegte Zwiebeln Open rye bread sandwich grilled german wild mushrooms · creamy porcini mushroom sauce onion jam & pickled onions	18
HAUPTSACHE MAIN	Dinkel-Kürbis-Risotto  Deutsches Büffel Straciatella · Birne · Walnuss · Salbei-Pesto Pumpkin-spelt-risotto german buffalo straciatella · pear · walnut · sage-pesto	26
	Trüffel-Tagliolini  Champagner-Trüffel-Rahm-Sauce · Parmesan frisch gehobelter Trüffel · 1g frischer Trüffel incl. Truffle Tagliolini creamy truffle-champagne-sauce · parmesan · freshly grated truffle 1g fresh truffle incl.	29
MIT ADD ON	Landgarnele (1 Stück) „Landprawns“ (1 pcs) Gebratene Steinpilze grilled porcinis Frisch gehobelter Winter Trüffel pro gramm freshly grated winter truffle per gramm	6 13 4



vegetarisch



vegan

5. OKTOBER bis 09. OKTOBER | OCTOBER 05th to OCTOBER 09th

Lunch

VORWEG BEFORE

Superfood Salat [Signature]  10
Senfsalat · Eingelegtes
Superfood salad [Signature]
mustard greens · pickles

Cremige Pilzsuppe 10
Sour Cream · Schnittlauch · Speck
Creamy mushroom soup
sour cream · chives · bacon

HAUPTSACHE MAIN

Kürbis-Ravioli  22
Salbei-Kürbiskern-Pesto · Mozzarella-Olivenöl-Creme
Pumpkin ravioli
sage & pumpkin seed pesto · mozzarella & olive oil cream

Gegrilltes Zanderfilet 22
cremige Polenta · Fenchel-Kürbis-Salat · Chili-Vinaigrette
Grilled pike-perch fillet
creamy polenta · fennel & pumpkin salad · chili vinaigrette

Coq au Vin · Hähnchen 22
cremige Polenta · Champignons · Lauch · Karotten · Rotweinsauce
Coq au Vin · chicken
creamy polenta · mushrooms · leek · carrots · red wine sauce

DANACH AFTER

Pâtisserie-Highlight des Tages  8
pastry highlight of the day

Norddeutsche Käseauswahl  10
Northern German cheese selection

2-Gang Menü (zur Wahl) 32
2-course menu (to choose)

3-Gang Menü (zur Wahl) 38
3-course menu (to choose)

inklusive eines kleinen Soft- und Heißgetränks
including one small soft drink and one hot drink

Klassiker | Classics

VORWEG BEFORE	Atlantic Hummersuppe Limfjord Hummer · Fenchelmarmelade · Tropea Zwiebeln Atlantic lobster bisque Limfjord lobster · fennel confiture pickled Tropea onion	33
HAUPTSACHE MAIN	Lachsfilet Beurre Blanc · Heidekartoffeln · Spinat Salmon fillet beurre blanc · regional potatoes · spinach	36
	Steak Frites Trüffel-Parmesan-Pommes · Trüffel-Mayonnaise Steak frites truffle-parmesan-fries · truffle-mayonnaise	40
	Wiener Schnitzel Kartoffel-Gurkensalat · Preiselbeeren · Zitrone “Wiener Schnitzel” potato-cucumber-salad · lingonberry · lemon	39

Aperitif | Champagne

	Riesling Sekt „Atlantic Perle“ Schloss Vaux Riesling sparkling wine	0,1l 13 0,75l 79
	Träublein 0,0%, alkoholfrei, Schloss Vaux grape secco 0.0% non-alcoholic, Schloss Vaux	0,2l 17
	Laurent-Perrier Champagner Brut	0,1l 24 0,75l 155
	Laurent Perrier Champagner Rosé, Brut	0,1l 29 0,75l 185
NEGRONI SBAGLIATO	Antica Formula, Campari, Riesling Sekt „Atlantic Perle“	18
APEROL SPRITZ	Aperol · Soda · „Atlantic Perle“	17

LUNCH

Getränke | Drinks

SOFTGETRÄNKE	St. Michaelis Mineralwasser	0,25 l	5
SOFTDRINKS	Naturell oder sprudelig	0,75 l	10
	Water still or sparkling		
	Coca-Cola, Coca-Cola Zero	0,2 l	7
	Paulaner Spezi, Paulaner Orangenlimo, Paulaner Zitronenlimo	0,33 l	7,5
SAFTSCHORLE	Apfelschorle trüb	0,33 l	7,5
JUICE SPRITZER	Apple juice spritzer		
	Rhabarber Schorle	0,33 l	7,5
	Rhubarb juice spritzer		
FASSBIER	Pilsener, Holsten	0,3 l	7,5
DRAFT BEER			
ALKOHOLFREIES BIER	Pilsener alkoholfrei	0,33 l	7,5
	Holsten		
NON ALCOHOLIC BEER	Weißbier alkoholfrei	0,33 l	7,5
	Maisel's Weisse		

Wein | Wine

WEISSWEIN	2024 Riesling Charta	0,2 l	16
WHITE WINE	Weingut Allendorf, Rheingau, Deutschland	0,75 l	52
	 2024 Weißburgunder Grill & Health	0,2 l	14
	Weingut Münzberg, Pfalz, Deutschland	0,75 l	45
	2025 Sauvignon Blanc „Feuerstein“	0,2 l	18
	Weingut Lergenmüller, Pfalz, Deutschland	0,75 l	59
ROTWEIN	 2023 Pinot Noir & Zweigelt „Rote Baronin“	0,2 l	14
RED WINE	Weingut Zur Schwane, Franken, Deutschland	0,75 l	45
	2022 Rotwein-Cuvée „Black Ox»	0,2 l	18
	Weingut Lergenmüller, Pfalz, Deutschland	0,75 l	58