

VORSPEISEN

Tatar vom Rinderfilet Wachtelei Daikon Rettich geräucherte Eigelbcreme	19
Tuna Tatar Avocado Ponzu Maniokchips	19
Krosser Schweinebauch Hoi Sin Chili – Gurken Sesam Koriander	18
Ziegenkäse Kürbis ‚Briochetta‘ Feige Holunderbeere Salbei	18
Geflämmtter Glen Douglas Lachs Trüffel Ponzu Koriander Kantonesischer Sesam	19
Heritage Salat Hausdressing oder japanische Vinaigrette (vegan) + gebratene Garnelen + Avocado + Filetspitzen	10 17 15 16

AUSTERN

Fines de Claire Schalotten – Vinaigrette Chesterbrot Zitrone	je 4,5
--	--------

SUPPEN

Soupe du Marché

Täglich anders | täglich gut

11

Hokkaido Kürbis Süppchen (vegan)

Kokos | Chili | Ingwer | Kürbiskernöl und Kerne

12

VEGETARISCH

Trüffelpasta

Périgord Trüffel | Parmesan

28

Rote Bete Gnocchi

Friesisch Blue | Verjus | Traube | Walnuss | Kresse

27

VEGAN

Spaghetti Kürbis aus dem Ofen

geräucherte Paprika | Quinoa | Gartenkresse

26

FISCH

Seezunge

grünes Gemüse | gemischter Salat | Beurre Blanc

54

Heilbutt Filet

Shiitake Pilz | Sellerie | Apfel | Trüffelschaum

48

Thunfisch Tagliata

Tomaten-Mango-Salsa | Spinat-Sesam-Salat | Limette

44

Catch of the day

täglich anders | täglich gut

STEAKS

JETZT WIRD'S ABER RICHTIG HEISS! UND UNSER CHEF LIEBT IHN. DIE REDE IST VON UNSEREM 800° US-SOUTHBEND BROILER UND OFFENEM FEUER, AUF DEM UNSERE STEAKS GEGRILLT WERDEN. DIE HOHE HITZE ERGIBT EIN EINMALIGES, SCHMACKHAFTES ERLEBNIS. NACH DEM FEUERBAD WERDEN DIE STEAKS MIT MURRAY RIVER SALT FLAKES UND EINER PFEFFERMISCHUNG AUS DEM ALTEN GEWÜRZAMT VERFEINERT. UNBESCHREIBLICH!

BEEF

Schleswig-Holstein Dry Aged

Vier Wochen am Knochen gereiftes „Schwarzbuntes“

Entrecôte 300g	49
Filet 250g	54
Filet Ladies Cut 180g	39
Rumpsteak 300g	45
Special Cut of the day täglich anders täglich gut	

LAMM

Lammkarree mit Kräuterkruste	42
------------------------------	----

FÜR 2 PERSONEN – SHARE IT!

Schleswig-Holstein Dry Aged

Châteaubriand 500g	110
Entrecôte double 600g	98

SAUCEN & BEILAGEN

Saucen

Kräuterbutter
Café de Paris Butter
Sauce Béarnaise
Heritage Steaksauce
Teriyaki Jus

Gratiniert

Friesisch Blue Käse	6
Kräuterkruste	5

Surf & Turf

halber Grönland Hummer	29
------------------------	----

Beilagen

Heritage Fries Rosmarin Parmesan Trüffelmayonnaise	9
Getrüffeltes Kartoffelpüree	8
Cajun Wedges Avocado Aioli	7

Gemüse

gebratene Pilze Schalotte junger Lauch	9
grünes Bohnen Cassoulet Pancetta	7
Kai Lan Soja Austernsauce	9
gerösteter Blumenkohl Sriracha Ahornsirup	7
Edamame Umami Salz	9
kleiner Caesar Salat	5

KÄSE

Vom Maître Affineur Waltmann

3 Stück	12
5 Stück	18
8 Stück	25

Dazu

+ Mouton Cadet Réserve Sauternes (5cl)	9
--	---

DESSERT

Warmer Schokoladenkuchen

Pekan-Karamelleis Zwetschghe	15
--------------------------------	----

Crème Brûlée

Frische Beeren Zitronengras Sorbet	15
--------------------------------------	----

Karamellisierte Zitronentarte

Pistazien Eis Baiser	15
------------------------	----

Kürbis Panna Cotta (vegan)

Marone Kumquat Basilikum Sorbet	15
-------------------------------------	----

Geflämmte Ananas

Himbeer-Mousse Mango Vanille	15
----------------------------------	----

Heritage Pralinen

Aus unserer Patisserie	3
------------------------	---

ILLY CAFÉ

Café Crème	5
Cappuccino	5,5
Espresso	4
Espresso Double	5,5
Latte Macchiato	6

DIGESTIF	2CL/€
Edelbrennerei Gud-Brook	
Kirsche, Zwetschge, Williams, Apfel	17
Edelbrennerei Dirker	
Haselnuss, Orange, Waldhimbeere	12
Grappa Sibona	
Port Wood, Sherry Wood, Madeira Wood, Tennessee Wood, Barolo	14
Rochelt	
Wachauer Marille	25
Hollermandel	20
Davinum Luxury	
Brandy W1, Jahrgang 1953	32
Gewürztraminer T1	12

Unsere Mitarbeiter beraten Sie gern bei der Auswahl vom Digestifwagen

UNSERE SPEISEN KÖNNEN SPUREN VON NÜSSEN UND SESAM ENTHALTEN.
BITTE INFORMIEREN SIE UNS RECHTZEITIG ÜBER EVENTUELLE
LEBENSMITTELALLERGIEN. GERNE WERDEN WIR SIE BEI DER WAHL IHRER
SPEISEN BERATEN. SCHÖN, DASS SIE HIER SIND!

IHR RASMUS SCHULTE-RAHDE

Alle Preise in Euro inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer

Wir akzeptieren alle gängigen elektronischen Zahlungsmethoden. Kein Bargeld.