



15 PUNKTE IM GUIDE GAULT&MILLAU

Küchenschef Christopher Schlang  
und sein Team nehmen Sie mit auf einen Streifzug  
zu Ihrem ganz besonderen Genusserlebnis.

*Wir wünschen einen wunderbaren Abend.*

Christopher Schlang  
KÜCHENCHEF

V - VORSPEISE | H - HAUPTGANG | D - DESSERT |  VEGETARISCH

# Mein Menü

aus meinen Lieblingsgerichten

## JACOBSMUSCHEL V

mit Brokkoli in verschiedenen Variationen,  
dazu ein Stundenei und frittierter Kohl im Liebstöcklsud 23

O D E R

## CRÈMESÜPPCHEN VOM WINTERSPARGEL V

mit geräuchertem Aal, auf Wurzelsegmenten,  
dazu Wintertrüffel und Kerbel 16

## KABELJAU H

gebratenes Filet auf Blumenkohl in verschiedenen Texturen,  
mit gerösteten Mandeln, Panch Phoron  
und Zitronen-Beurre Blanc 36

O D E R

## HOLSTEINER SALZWIESENLAMM H

gegrillter Rücken & geschmorte Schulter unter  
der Gewürzkruste, dazu Feines von der Süßkartoffel,  
mit Artischocke und Thymianjus 37

## UNSER APFEL D

mit Mascarpone, verschiedenen Varianten  
von der Mandel und Lübecker Marzipan 14

WÄHLEN SIE IHR **DREIANGMENÜ** | 59 EUR p.P. oder **VIERGANGMENÜ** | 69 EUR p.P.

# Im Ganzen für zwei

Güter aller erster Wahl von den  
Feldern, Meiereien & Gewässern unserer Region

## **OSTSEESTEINBUTT** H

vom Grill, mit Oliven-Tomatenragout,  
Fregola Sarda und pikanter Safranfumet **49 p.P.**

## **OLDENBURGER ENTE** H

aus dem Rohr, dazu Kartoffelklöße mit Rotkohl  
und Bratapfel-Schmorragout in eigener Jus **35 p.P.**

## **DAMWILD AUS HEIMISCHER JAGD** H

Rücken und geschmorte Schulter mit eingelegter Brombeere  
und Birnen-Selleriecrème, dazu Rosenkohl mit  
Speck und Quarkknödel in Gewürzjus **42 p.P.**

## **CHATEAUBRIAND** H

gegrillt, direkt am Tisch tranchiert, mit getrüffeltem  
Kartoffelstampf, wildem Brokkoli und Rotwein-Schalottenjus **49 p.P.**

Die Zubereitungszeit dieser Speisen nimmt mindestens 30 Minuten in Anspruch.

# Meeresfrüchte

salzig, frisch und klar - aus den  
Ozeanen unserer Welt

## PIKANTE HUMMER MAIS BISQUE V

Zweierlei von der roten Wildgarnele  
mit Passionsfrucht und Mais in verschiedenen Texturen 18

## UNSERE BOUILLABAISSE V

gebratene Edelfische und feine Miesmuscheln  
mit confierter Tomate, dazu feinste Sauce Rouille 24

## NORDSEE SEEZUNGE H

gegrillt, mit Schaum von der Kartoffel mit Gurke und Dill,  
glaciertem Babyspinat und Steinmühlensauce 49

# Klassiker

mustergültig, vollendet, zeitlos.

## **TATAR VOM HOLSTEINER RIND** V

mit Roter Bete, Sauerrahm-Meerrettich  
und Kaviar, dazu gebackenes Wachtelei 25

## **WURZELGEMÜSE** H

sautiertes Wintergemüse  
mit geschmorter Süßkartoffel in pikantem Currysud 22

## **KARTOFFEL & TRÜFFEL** H

Kartoffelschnee mit Nussbitterschaum,  
Schnittlauch und frisch gehobeltem Wintertrüffel 25

## **WIENER SCHNITZEL** H

Kalbsfleisch aus dem Oldenburger Münsterland, knusprig  
ausgebacken auf luftigem Kartoffelpüree mit sautiertem  
Wurzelgemüse und kalt gerührten Preiselbeeren 29

## **CARBONARA** H

mit frischem Bauernei, Pancetta  
und hausgemachter Pappardelle Pasta 26

# Desserts

Hausgemachte Süßspeisen, der perfekte Abschluss.

## MEIN LIEBLINGSKÄSE

verschiedene Käsesorten 14

## SORBETS & EISCRÈME

hausgemacht, unter Verwendung  
bester Rohstoffe, je Kugel 05

## BABBA au RHUM

klassisch flambiert,  
dazu Vanilleparfait und Steirischen Kürbiskernen 15

## UNSER KAISERSCHMARN

mit Zwetschgenröster  
und hausgemachter Vanilleeiscrème 14  
*[ Zubereitungszeit ca. 20 Minuten ]*

## ORANGE ZARTBITTER

Variation von der Orange mit Zartbitterschokolade,  
dazu hausgemachte Erdnusseiscrème mit Meersalz 15

*Auf Wunsch reichen wir Ihnen gern eine Karte mit gekennzeichneten Zusatzstoffen sowie  
den auszeichnungspflichtigen Allergenen.*

**MEIN ORT WIE  
KEIN ANDERER**

**WEISSENHAUS Grand Village Resort & Spa am Meer**  
Parkallee 1 \ 23758 Weissenhaus \ Deutschland \ T +49 4382 9262 0 \ [info@weissenhaus.de](mailto:info@weissenhaus.de) \ [www.weissenhaus.de](http://www.weissenhaus.de)