

VORSPEISEN

Salat von der Rotgarnele

mit mariniertem Quinoa an Sojabohnen, Hass Avocado, gerösteten Nüssen, Cranberries mit wilder marinierter Rauke 24 €

Gebackene Filetstücke im Knusperteig

mit Limette, Tatarsauce und Trüffelpommes 23 €

Unsere Fischsuppe

gebratene Edelfische aus der Ostsee an eingelegten Kirschtomaten mit glacierten Gemüseperlen 19 €

Pilzessenz

mit Wildravioloni sowie sautierten Edelpilzen 17 €

BOOTSHAUS 3 GANG MENU

Carpaccio vom Galloway Rind 18 €

dünn geschnittene Tranchen vom Filet mit Kräutercreme, gehobelten Steinchampignons, gebrochenem Hartkäse und wilder Rauke

Fangfrische Miesmuscheln 18 €

in Tomaten-Weißweinsugo mit Knoblauchbaguette & Sauce Gribiche

Marillenknoedel nach Uromas Rezept 14 €

mit Riesling-Sabayone und hausgemachter Zwetschgeneiscreme

PREIS IM MENU 37 €

GUTES AUS DEM NORDEN

Zanderfilet

unter der Kartoffelkruste, auf rahmigem Champagnerkraut mit Haselnuss, Herbsttrüffel und würzigem Fischsud 29 €

Ostseelachs

gebratenes Filet mit Rote Bete Allerlei, eingelegten Feigen an Linsenfumet 28 €

Schnitte vom Kabeljau

mit tomatisiertem Gemüse, knusprigen Kartoffelwürfeln und Krustentier Hollandaise 27 €

Safranrisotto mit Meeresfrüchten

sautierte Garnelen, gegrillte Edelfische sowie feinste Meeresfrüchte an cremigem Carnaroli Risotto 25 €

Holsteiner Rind

gegrilltes Entrecôte mit gestovten Wirsingröllchen, Blumenkohl und Kartoffelgratin an Schalotten-Rotweinjus 32 €

Kalbsschnitzel vom Holsteiner Weidekalb

knusprig ausgebackenes Rückenstück auf Kartoffel-Gurkensalat sowie kaltgeschlagenen Preiselbeeren 27 €

Hausgemachte Pappardelle 22 €

in Schmorkürbisragout, mit Ziegenkäse-Crumble und jungem Spinat

DESSERTS

Sorbets & Eiscrème

hausgemachte Eisspezialitäten, abwechslungsreich, je Kugel 5 €

Gefüllte Schokoladenkugel

unser Liebling, mit Eiscrème und Crumble gefüllte Schokoladenkugel auf Quittenchutney mit exotischer Vanillesauce 15 €

Apfelcrumble

frisch gebackener Crumble mit Äpfeln von Weissenhaus und Haselnusseiscreme 14 €