

# Lunch

## STARTERS

**Austern** 12

*2 irische Austern // Chesterbrot //  
Schalottenvinaigrette A,G,K,M  
+ jede weitere Auster 5*

**Rindertatar** 22,5

*Filet vom Weiderind // eingelegte  
Schalotten // Radieschen // Bio-Ei //  
geräucherter Schmand // Senfsaat //  
Brot A,C,G,M*

**Dreierlei Brot** 8

*Ofenwarmes Sauerteigbrot von der  
Bäckerei Windisch, Eimsbüttel //  
aufgeschlagene Meersalzbutter //  
Kräuteröl // Harissa A,G*

**Nordsee-Bouillabaisse** 11

*Fisch // Miesmuscheln // Fenchel //  
Kartoffel // Salicorn // Sanddorn-  
Aioli // Brotchip B,C,D,I,K*

**Spargelcremesuppe** 8,5

*Spargel // Croutons // Kräuter //  
gebeiztes Eigelb A,C,G*

## MAINS

**Regionaler Spargel** 15

*Halbes Pfund weißer Spargel //  
Junge Kartoffeln // zerlassene  
Butter G*

**+ Sirloin Steak** 16

*Ca 180g Sirloin Steak //  
Bärlauchgremolata*

**+ Muscheln & Krabben** 13

*Miesmuscheln // Queller //  
Nordseekrabben // Zitrone B,K*

**+ Ei & Kräuter** 6

*Zwei pochierte Bio-Eier //  
Pesto // Kräuter-Panko A,C*

**+ Katenschinken & Kräuter** 8

*Katenschinken // Kräuter //  
gebeiztes Eigelb C*

**Sunday Roast** Tagespreis

**Jeden Sonntag ab 12 Uhr**

**Traditioneller schottischer Braten  
mit saisonalen Beilagen**

**Fragen Sie hierzu unseren Service**

# Lunch

## MAINS

### **Catch of the day** *Tagespreis*

*Fangfrischer Fisch // Karotte //  
Kartoffel // Kopfsalat //  
Salzzitrone // Salicorn D,I,G*

### **Risotto** *18*

*Schwarzer Reis // Kohlrabi //  
Röstzwiebeln // wilder Brokkoli //  
Salzzitrone // Mandelsplitter //  
Radieschen I*

### **Schweinemedallions** *24*

*Filet-Medallions vom  
Weideschwein // Kartoffelpüree //  
bunte Karotten // Champignons //  
geschmorte Schalotten G,I*

### **Krabbenbrot** *18*

*Pumpernickel // Salat //  
Wildkräuter // Radieschen //  
marinierte Nordseekrabben //*

*Bei der Auswahl unserer  
Lebensmittel und Partner legen wir  
einen großen Fokus auf  
Nachhaltigkeit, Tierwohl,  
Regionalität und Saisonalität.  
Mehr Infos dazu auf Seite vier  
unserer Speise- und Getränkekarte*

## DESSERTS

### **Käsevariation** *16*

*Fünf Sorten feine  
Käsespezialitäten // Früchte //  
Walnüsse // Feigensenf // Röstbrot  
A,G*

### **Sticky Toffee Pudding** *11*

*Karamelltörtchen //  
Salzkaramelleis // Beerenragout  
A,C,G*

### **Pralinéro** *9*

*Fünf handgemachte Pralinen -  
wechselnde Auswahl*

### **Schoko-Plaza** *14*

*Fünf handgemachte Pralinen //  
Meersalzschokolade // Minzbruch //  
Fudge // Beeren*

## LIQUID DESSERT

### **Cafè de Puerto Plata** *15*

*Eine knackige Espresso Martini-Variante  
im Caribbean-Style  
Ron Brugal 1888 //  
Zuidam Crème de Cacao //  
Schokobitters // Rohrzucker //  
Espresso*