

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 // Fruchtsenf // 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*