

FILET STÜCK

VORSPEISEN

Vorspeiseteller aus der Vitrine	15
In Espresso und Curcuma gebeizte Filetspitzen mit Blattsalat	14
Carpaccio vom Donald Russell Filet mit geräuchertem Champignontatar, Avocado-creme und Wildkräutersalat	18

RIND

FILETSTÜCK DRY AGED gut drei Wochen trocken gereift

Entrecôte	300 g	38	400 g	48
Filet	150 g	29	250 g	45

Pommersches Rind mindestens fünf Wochen trocken gereift

Hochrippe	300 g	29	500 g	45
Entrecôte	250 g	26	400 g	38

Irishes Rind von Donald Russell drei Wochen trocken gereift

Filet	200 g	34	400 g	55
Hochrippe			500 g	48

LAMM

Lammfilet, Australien	21
Marinierte Keule vom Eiderländer Salzwiesenlamm	23
Lammchops von Donald Russell	28

EIN TELLER

Gebratene Filetspitzen mit Staudensellerie, Blumenkohl, Bockshornklee und Erbsenkresse	22
Lammkeule mit glasierten Navetten, jungem Knoblauch und Karottenpüree	25

SAUCEN UND BUTTER

Jus	4
Flying Fox	3
Café-de-Paris-Butter	3

BEILAGEN

Kartoffel-Endivien-Stampf	4
Rosmarinkartoffeln	4
Geschmorter Kopfsalat mit Ofentomaten und Erdnüssen	4
Zweierlei von der Bohne mit Speck	4
Babyleaf-Spinat mit Ingwer-Limettensauce	5
Sautierter grüner Spargel mit Mandeljoghurt und Pampelmuse	5
Rucola mit Radieschen, Wildkräutern und Distelöl	4
Jahreszeit angemessene Blattsalate	3

DESSERT UND KÄSE

FILETSTÜCK-Tagesangebot	9
Käsevariation mit hausgemachter Tomatenmarmelade und hausgemachtem Senf von Trockenfrüchten, Pommersches Schwarzbrot	12