

## Vorspeisen

Vorspeisenteller aus der Vitrine	12
In Espresso und Curcuma gebeizte Filetspitzen mit Blattsalat	10
Entenstopfleber-Terrine im Baumkuchenmantel, Physaliskompott und Tonkabohnen-Brioche	15

## Rind

### Freesisches Rind mindestens 3 Wochen trocken gereift

Hüftsteak	250g	13
Entrecôte	250g	19
	400g	28
Filet	150g	20
	250g	29

### Pommersches Rind mindestens 5 Wochen trocken gereift

Hochrippe	300g	26
	500g	37
Entrecôte	250g	24
	400g	32

### Irishes Rind von Donald Russell mindestens drei Wochen trocken gereift

Filet	200g	29
	400g	52
Hochrippe	500g	45

## Lamm

Lammfilet, Australien	16
Marinierte Keule vom Eiderländer Salzwiesenlamm	18
Lammchops	15

Streifen vom Freesischen Rinderfilet mit sautierter Pastinake und Pastinakenauszügen	21
Keule vom Dammhirsch mit Süßkartoffelpüree, Rotkohlsalat und Kakao	28

## Saucen und Butter

Jus	2
Flying Fox	2,5
Café-de-Paris-Butter	2,5

## Beilagen

Kartoffel-Endivien-Stampf	4
Glasierte Edelkastanien und Topinambur	4,5
Getrüffeltes Sellerie-Püree	4,5
Rosmarinkartoffeln	3,5
Babyleaf-Spinat mit Ingwer-Limettensauce	5
Sautierte Rosenkohlblätter mit mariniertem Radi	3,5
Chicorée-Römersalat mit eingelegter Feige, Senfdressing vom groben Georgsenf und Walnüssen	4

## Dessert

FILETSTÜCK-Tagesangebota	7
--------------------------	---

Grillen-Garen-Ruhen  
Ein gutes Steak braucht 20-30 min

Alle Preise in Euro

Keine Kreditkarten