

## Apéritif

*Spritziger Prosecco mit Holunderblüte* 0,1 l € 4.80

*Unser Küchenchef Volker Specht empfiehlt:*

	€
Kleines Ragout von der Markeruper Ente auf krossem Blätterteig mit Holsteiner Cox und Honigschalotten	9.50
Bouillabaisse von Ostseefischen mit Safran und Kräuterravioli	8.50
*	
Backensholzer Bio-Ziegenkäse im Speckmantel gebraten auf Birnen-Ingwerkompott	10.50
*	
Hausgemachte Bandudeln mit Bio-Riesengarnelen in Zitronenrahm	21.50
Tagesfang frisch vom Ostseekutter auf Orangen-Pfeffersauce mit glasiertem Wintergemüse und Kräuterkartoffeln	19.50
Frische Elbstinte in Dinkelmehl gebraten mit Speck, Rosmarin und Kartoffel-Selleriepüree	16.50
*	
Variation vom Holsteiner Rind (Steak, Bäckchen und Galloway-Frikadelle) auf Bratensaftsauerkraut mit geschmolzenen Zwiebeln, krossem Speck und Röstkartoffeln	19.50
Filetsteak vom Bunde Wischen Galloway im Speckmantel auf Blattspinat mit Salzauer Landpilzen in Rahm und Kartoffelrösti	26.--
Gallowayfrikadellen mit Zwiebeln in Rahm, Kartoffelpüree und Marktsalat der Jahreszeit	15.50
½ Markeruper Ente ( entbeint serviert) mit Feigenrotkohl, Apfel-Orangenkompott und Petersilienkartoffeln	21.--

Gern bieten wir Ihnen unsere Gerichte auch in kleinen Portionen an.  
Ebenso sind spezielle Zubereitungen bei bestimmten  
Lebensmittelunverträglichkeiten jederzeit möglich.

Für die Zubereitung unserer Speisen verwenden wir ausschließlich  
naturbelassenes Luisenhaller Tiefensalz.