



ACHTERDIEK

DIE INSEL AUF JUUST

Mittagsempfehlung im Kaminzimmer von 12:30 bis 13:30 Uhr

Steckrübencremesuppe mit Mettenden	10
Carpaccio vom Kaisergranat in Tomatenvinaigrette mit Passe Pierre, Avocado-creme und Rucola	22
Rosa gebratener Rehbockrücken unter der Macadamiakruste in Preiselbeerjus mit Bimi-Brokkoli und Schupfnudeln	45
Auf der Haut gebratenes Kabeljaufilet in Senfbutter mit Paprika-Zucchini-Gemüse und Kartoffel-Petersilienstampf	38
Zweierlei Schokoladenmousse mit Mango-Minzsalat und Passionsfrucht-Eiscreme	12

Auch als Dreigang-Lunchmenü mit Suppe
Hauptgang nach Wahl und Dessert
zzgl. 15 € zum Preis des gewählten Hauptgangs

Unser Restaurantteam empfiehlt Ihnen heute:

Aperitif	Campari Orange (Campari, Orangensaft)		
			8,50
Weißwein	2024er „Federspiel“ Terrassen Grüner Veltliner Domäne Wachau Dürnstein, Österreich		
		Glas 0,2 l	9,60
		Flasche 0,75 l	33
Rotwein	2022er „Marena“ Terre Siciliane Merlot Cusumano Sizilien, Italien		
		Glas 0,2 l	9,60
		Flasche 0,75 l	33
Dessertwein	2023er Herrenberg Riesling Auslese Weingut Manz Weinolsheim, Rheinhessen		
		0,1 l	6,40
Digestif	Ramazzotti		
		4 cl	6

ABENDMENÜ

Mittwoch, den 01.10.2025

Beginn zwischen 18:30 Uhr und 19:30 Uhr

Gemischtes Sauerteigbaguette
von der Bäckerei Grünhoff mit Salzbutterm

Kleines Salatbuffet

und/oder

„Caesar Salad“

- Römersalatherzen mit Caesar-Dressing
Cocktailtomaten, frischen Kräutern, Parmesan
Croûtons, Eier-Ecken, Garnelen und Bacon

Pastinakencremesuppe mit Schinkenstreifen

Rosa gebratenes Steak
vom Ibérico-Schweinerücken in Kräuterjus
mit Rahmkohlrabi und Lyoner Kartoffeln

oder

Gebratenes Steinbeißerfilet in Gemüsebutterm
mit Spitzkohlherzen und Salzkartoffeln

oder



Geschmorter Kürbis
mit Rahmkohlrabi und Lyoner Kartoffeln

Passionsfruchtschnitte mit Birnenkompott
und Schokoladen-Eiscreme

und/oder

Gouda -mittelalt-
Friesisch blue und Deichkäse -gereift-
(von der Hofkäserei Backensholz)
mit Senfrüchtesauce und Früchtebrot

Liebe Gäste, seit dem 13.12.2014 besteht die Pflicht, auf Speisekarten auf die Hauptallergene hinzuweisen. Bei uns wird alles von Grund auf frisch gekocht. Deshalb können unsere Speisen z.B. Sellerie, Senf, Nüsse usw. enthalten. Bitte teilen Sie uns frühzeitig Ihre Allergien mit, damit wir diese Allergene vermeiden können. Vielen Dank