



Menü

Gruß aus der Küche

Brot von Jochen Gaues mit Olivenöl und Meersalz

Burrata mit Pistazien, Tomaten und Rucola

oder

Carpaccio vom Rind mit Misocreme, Rettich und Chili

Hummerschaum No.1 mit Büsumer Krabben

Gebratenes Skrei-Filet mit Kartoffel-Erbsenpüree, und Morcheljus

oder

Perlhuhnbrust mit Maiscreme, Polenta und Borretane

oder

Lauch-Risotto mit Ofenschalotten und Paprika

„This is South Africa not Dubai Chocolate“

Schokolade, Kokos, Banane und Mango

49.5 € pro Person

Unsere Weinempfehlung:

2023 Riesling „Lenz Mein Fass“ Weingut Korrell Nahe 0,75 l 39.0 €

Rooiland Pinotage, Weingut Kaapzicht, Südafrika 0,75 l 48.5 €

Vorspeisen / Suppen

Marenesse Austern mit Schalotten-Vinaigrette	Stk. 5.5
AKI Black Label Kaviar mit Sauerrahm, Chips und Blinis 30g/50g	36 / 60
„Gaues“ Brot mit Olivenöl und Meersalz	4.5
Kalamata Oliven	4.5
Serranoschinken	9.5
Edamame mit Meersalz	7.5
Eingelegte Sardellenfilets (Boquerones) mit Basilikumöl	4.5
Rote Bete Salat mit Quinoa, Himbeer und Labneh	7.5
Ziegenkäse mit Rhabarber und Feldsalat	7.5
Eingelegtes Brat-Heringfilet mit Zwiebeln und Kresse	7.5
„Vitello Tonnato“ Kalbsrücken mit Thunfischcreme und Kapern	11.5
Gebratene Garnelen mit Süßkartoffel, und Chorizo	11.5
Lachstatar mit Ponzu-Nussbutter, Avocado, Chili und Feldsalat	11.5
Carpaccio vom Rind mit Parmesan, Rucola und gehobeltem Trüffel	11.5
Jacobsmuschel mit Blumenkohl, Mandeln und Vanille	14.5
Pulpo mit Knoblauch, Paprika und Tomaten	13.5
Hummerschaumsuppe No. 1 mit Büsumer Krabben	8.5
Kartoffelcremesüppchen mit Trüffel und Crôutons	5.5

The Duckman



Wie jedes Jahr saisonal bedingte Pause...

Ab Anfang September sind unsere berühmten Enten bei uns wieder im Haus oder auch außer Haus bestellbar.

Grill, Vegi and more

„Steak Frites“ Rinderfilet (200g) mit Pilzrahm, Café de Paris Butter und Stealth Fries	46.5
Tagliata (dünn aufgeschnittenes Rumpsteak medium rare) mit Parmesan, Trüffel, Rucola und Trüffelmayonnaise	37.5
Lauch-Risotto mit Ofenschalotten und Paprika	24.5
Tagliatelle mit gehobeltem Trüffel und Parmesan	klein 23.5 groß 32.5
Duvenstedter Labskaus mit Rollmops und Spiegelei	klein 19.5 groß 28.5
Salat „Land & Meer“ mit Riesengarnele, Rinderfilet Serranoschinken, Oliven und mariniertem Parmesan	klein 23.5 groß 29.5

Skrei-Der Wanderer-Die Saison

Pochiertes Skreifilet mit Blattspinat, Parmesan,Trüffel und Kartoffelcreme	34.5
Gebratenes Skrei-Filet mit Kartoffel-Erbsenpüree, und Morcheljus	34.5
„Pannfisch“ gebratenes Skreifilet mit Senfsauce und Bratkartoffeln	34.5

Schnitzel

Wiener Schnitzel „ <i>Classic</i> “ mit Gurkensalat und Bratkartoffeln	klein 27.5 groß 33.5
Wiener Schnitzel „ <i>Tonnato</i> “ mit Gurkensalat, Pommes und Thunfischsauce	klein 29.5 groß 35.5
Wiener Schnitzel „ <i>Jäger-Art</i> “ mit Gurkensalat, Pommes und Champignonrahm	klein 29.5 groß 35.5
Wiener Schnitzel „ <i>Deluxe</i> “ mit Gurkensalat, Trüffel-Pommes und Trüffelmayo	klein 33.5 groß 39.5

(Alle Schnitzel auf Wunsch auch mit Preiselbeeren)

Dessert

Limonensorbet mit Reytan Wodka		8.5
Churros „Popcorn“ (wie Kino und Dom zusammen 😊)		7.5
„Affogato al caffè“ Vanilleeis mit Espresso		6.5
Vanilleeis mit Kernöl und Kürbiskernen		8.5
Kaiserschmarrn mit Rhabarber und Brownie-Eis		12.5
„This is South Africa not Dubai Chocolate“		12.5
Crème Brûlée mit Heidelbeer-Limetteneis		12.5

Eissorten:

Vanille / Schokolade / Wiener-Mandel / Heidelbeer-Limette		
Salted Caramel / Lenz-Brownie	Kugel	3

Sorbet:

Mango / Zitrone / Passionsfrucht	Kugel	4
----------------------------------	-------	---

Vegetarische Speisen – sprechen Sie uns gern auf weitere
Möglichkeiten an

Allergeninformationen erhalten Sie jederzeit von unseren Mitarbeitern

Offener Wein

<u>Weißwein / Rosé</u>	<u>0.2l</u>
2023 Riesling, Korrell, Nahe	9.9
2023 Weisser Burgunder - Bassermann Jordan, Pfalz	9.9
2023 Grauburgunder - Klumpp, Baden	9.9
2023 Chenin Blanc – Guarded Valley., Südafrika	9.9
2023 Rosé Dr.Bürklin-Wolf – Wachenheim, Pfalz	9.9
<u>Rotwein</u>	
2022 Primitivo Puglia – Prodigio, Del Sole, Italien	9.9
2020 Cuvée Rot "Aufwind" - Weingut Hensel, Pfalz	9.9
2020 Tempranillo, Crianza – Ramon Bilbao, Rioja	9.9
2019 Ste.Michelle, Cabernet Sauvignon, USA	14.5
2021 Pinotage Rooiland, Kaapzicht, Stellenbosch This Pinotage is specially made for our friends LENZ	15.5

Unser Spezielles Weinangebot für Sie:

Gegen ein Korkgeld von 30€ (á 0,75l) dürfen Sie
Selbstverständlich auch Ihren Lieblingswein von zu
Hause mitbringen und bei uns verzehren.

Alle unsere Weine können auch für zu Hause
erworben werden. Sprechen Sie uns gerne an.

Wein enthält Alkohol, Zuckerarten, Säurearten, Sulfite und Histamin.
Jahrgangsänderungen vorbehalten.

Getränke

Alkoholfrei

	l	€
Coca Cola / Fanta / Sprite ^{1,9}	0.3	4.9
Coca Cola / Fanta / Sprite ^{1,9}	0.4	5.9
Tonic Water ¹⁰ Fever Tree	0.2	5.5
Bitter Lemon ¹⁰ Schweppes	0.2	4.9
Ginger Ale ¹ Schweppes	0.2	4.9

Granini Säfte

Orangensaft ⁴	0.3	4.5
Johannisbeere, Kirsche ⁵	0.3	4.5
Maracuja, Banane ⁵	0.3	4.5
Rhabarber ⁵ , Apfelsaft Naturtrüb	0.3	4.5
Saftschorle	0.3	4.2
Saftschorle	0.4	5.2
Magnus still / medium	0.75	8.9
Tafelwasser still / medium	0.25	2.9
Tafelwasser still / medium	0.5	4.9

Bier

König Pilsener vom Fass	0.3	4.5
König Pilsener vom Fass	0.4	5.2
König Pilsener alkoholfrei	0.33	4.7
Benediktiner Weissbier	0.5	6.9
Benediktiner Weissbier alkoholfrei	0.5	6.9
König Zwickel Kellerbier	0.33	5.2
Alsterwasser	0.3	4.5
Alsterwasser	0.4	5.2