



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

Spargel-Risotto mit Parmesan und Minze

„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

Marenese Austern mit Schalotten-Vinaigrette	Stk. 5.5
AKI Black Label Kaviar mit Sauerrahm, Chips und Blinis 30g/50g	36 / 60
„Gaues“ Brot mit Cafe de Paris Butter	4.5
Kalamata Oliven	4.5
Serranoschinken	9.5
Edamame mit Meersalz	7.5
Eingelegte Sardellenfilets (Boquerones) mit Basilikumöl	4.5
Spargelsalat mit Serranoschinken	9.5
Rote Bete Salat mit Quinoa, Himbeer und Labneh	7.5
Ziegenkäse mit Rhabarber und Feldsalat	7.5
Gebratener Stangenspargel mit Olivenöl und fermentiertem Pfeffer	14.5
„Vitello Tonnato“ Kalbsrücken mit Thunfischcreme und Kapern	11.5
Gebratene Garnelen mit Süßkartoffel, und Chorizo	12.5
Lachstatar mit Ponzu-Nussbutter, Spargel und Avocado	11.5
Carpaccio vom Rind mit Parmesan, Rucola und gehobeltem Trüffel	11.5
Jacobsmuschel mit Spargelragout und Miso Hollandaise	14.5
Pulpo mit Knoblauch, Paprika und Tomaten	13.5
Spargelcremesüppchen mit Kerbel	7.5
Kartoffelcremesüppchen mit Trüffel und Croûtons	5.5
Bärlauchcremesüppchen mit Spargel	6.5

Spargel

„vom Spargelhof Bolhuis aus Tangstedt“

Stangenspargel (250g/500g Rohgewicht) 14.5/24.5
mit zerlassener Butter *oder* Sauce Hollandaise und Salzkartoffeln

wahlweise mit:

mit Serranoschinken 9.5

mit Kochschinken (vom Duroc Schwein aus Thüringen) 12.5

mit Holsteiner Katenschinken (Hof Basedahl) 14.5

mit Fjordforellenfilet 24.5

mit Wiener Schnitzel 22.5

mit Rinderfilet 150g (Neuseeland) 29.5

Sauce Hollandaise *oder* zerlassene Butter *extra* 4.0

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, Fisch, Vegi and more

„Steak Frites“ Rinderfilet (200g) mit wildem Broccoli, Hollandaise und Stealth Fries	46.5
Tagliata (dünn aufgeschnittenes Rumpsteak medium rare) mit Parmesan, Trüffel, Rucola und Trüffelmayonnaise	37.5
Spargel-Risotto mit Parmesan und Minze	24.5
Tagliatelle mit gehobeltem Trüffel und Parmesan	klein 23.5 groß 32.5
Fjordforellenfilet mit Spargelragout, Morcheljus und Röstkartoffeln	37.5
Jakobsmuscheln und Riesengarnelen mit Spargel-Risotto und Bärlauchpesto	37.5
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

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

Rotwein

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