

Herzlich Willkommen

zu Beginn, zwischendurch oder später...

	<u>0,1 l</u>
Prosecco Spumante – Mionetto Vivo	7.9
Crémant Rosé – Gratien & Meyer	9.5
Champagner – Alfred Gratien	15.5
	<u>0,2 l</u>
Limoncello Spritz	9.5
Lillet Wild Berry	9.5
Campari Orange	9.5
Aperol Spritz	9.5
„Hugo“ Holunder	9.5
Hugo / Aperol Spritz alkoholfrei	7.5
Maracuja Bitter alkoholfrei	8.5
	<u>4 cl</u>
Gin & Thomas Henry Tonic	
Skin Gin	12.5
Bombay Sapphire	12.5
Tanqueray	12.5
Hendricks	14.5

Pfingst-Wochenende

your choice...

Table Journey oder Lobster Journey

vom

22. Mai – 25. Mai

The Lobster Journey

Sauerteigbrot von Jochen Gaues

Hummersalat mit Ponzu, Mango und Frisèe

Aufgeschäumtes Hummersüppchen

Hummer mit Topinambur-Püree und Trüffel

„Surf`n Turf“ Kalbsrücken mit Hummer,
grünem Spargel Nussbutter-Hollandaise und
Kartoffelkräpfen

Cheesecake mit Beerenfrüchten

78 € p.P.

Weißweinepfehlung zur Lobster Journey:

2018 Van Volxem Saar Riesling

Reserve 0.75l 55 €

Alfred Gratien Champagner aus der

Magnumflasche: 0.1l 15.5 €

The Table Journey

„Lenz Leslie`s Sharing Table“

Ab 2 Personen, ab 17:30

18 Momente – EIN Erlebnis

Sauerteigbrot von Jochen Gaues

Aufgeschlagene Beefbutter

Datteln im Speckmantel

Kalamata Oliven

Cornet mit Topinambur und Trüffel

Serrano Schinken

Thunfisch Tatar mit Sesam, Avocado und Ponzu

Caesar Salad-„The Taste Bites“

„Duck-Ball“

Spargelrisotto mit Erbsen, Parmesan und Minze

Aufgeschäumtes Hummersüppchen

Krosser Schweinebauch mit Teriyaki, Pak Choi und Mango

Pluma vom Iberico mit Spargelragout, Erbsen und Hollandaise

„Der Joghurt mit dem Deckel“

Creme Brulèe

Amarene-Kirsch-Eis

Cheesecake mit Beerenfrüchten

Kaiserschmarrn

58 € p.P.

Vorspeisen

(Natürlich auch zum Teilen in die Mitte)

„Gaues“ Brot mit Olivenöl und Meersalz	4.5
Kalamata Oliven	4.5
Serranoschinken	9.5
Caesar Salad-„The Taste Bites“	9.5
Ziegenkäse mit Pili-Nüssen, Sultaninen und Feldsalat	9.5
Krosser Schweinebauch mit Teriyaki, Pak Choi und Mango	12.5
Gebratener Spargel mit Olivenöl und Burrata	14.5
Riesengarnelen mit Süßkartoffel, Chorizo und geröstetem Mais	13.5
Thunfisch Tatar mit Sesam, Mango, Avocado und Ponzu	14.5
Octopus mit Paprika, Tomaten und Basilikum	14.5
„Mett-Stulle“- Beeftatar mit Ciabatta, Zwiebeln und Crème Fraîche mit Kaviar.....	14.5
CCC Imperial Kaviar mit Sauerrahm, Chips und Blinis 30g/50g	38/65

Suppen

Spargelcremesüppchen mit Kerbel	9.5
Spargelcremesüppchen mit gebratenen Garnelen	11.5
Aufgeschäumtes Hummersüppchen	13.5

Spargel

„vom Spargelhof Bolhuis aus Tangstedt“

Stangenspargel mit Salzkartoffeln, zerlassener Butter <i>oder</i> Sauce Hollandaise	24.5
<u>wahlweise mit:</u>	
mit Serranoschinken	9.5
mit Holsteiner Katenschinken (Hof Basedahl)	14.5
mit Schinken-Mix	14.5
mit Lachsfilet	24.5
mit Wiener Schnitzel	22.5
mit Rinderfilet 150g	29.5
Sauce Hollandaise <i>oder</i> zerlassene Butter <i>extra</i>	4.0

Pasta aus dem Parmesanlaib

...mit gehobeltem Sommertrüffel	Vorspeise	26.5
	Hauptgang	36.5
...mit Rinderfiletspitzen, Chili und Cherrytomaten		38.5
...mit Riesengarnelen und Rucola		38.5

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

Rinderfilet mit grünem Spargel, Trüffel und Nußbutterpüree	49.5
Tagliata (dünn aufgeschnittenes Rumpsteak medium rare) mit Parmesan, Trüffel, Rucola und Trüffelmayonnaise	39.5
Rumpsteak mit Mairübchen, Erbsen und gebackenen Kartoffeln	39.5
Grützwurst mit Apfel, Rosinen und Kartoffelpüree	19.5
Duvenstedter Labskaus mit Rollmops und Spiegelei	klein 21.5 groß 29.5
Spargelrisotto mit Erbsen, Parmesan und Minze	29.5
Spargelravioli mit Parmesan und Rucola	29.5
Salat „Land & Meer“ mit Riesengarnele, Rinderfilet Serranoschinken, Oliven und mariniertem Parmesan	klein 23.5 groß 29.5

Schnitzel

Wiener Schnitzel „Classic“ mit Gurkensalat und Bratkartoffeln	klein 28.5 groß 34.5
Wiener Schnitzel „Jäger-Art“ mit Gurkensalat, Pommes und Champignonrahm	klein 29.5 groß 35.5
Wiener Schnitzel „Deluxe“ mit Gurkensalat, Trüffel-Pommes und Trüffelmayo	klein 34.5 groß 39.5

(Alle Schnitzel auf Wunsch auch mit Preiselbeeren)

Fisch

Fish 'n' Chips mit Remouladensauce und Pommes	28.5
Kabeljaufilet mit gebratenem Spargel, Erbsen und Nussbutterpüree	37.5
Gebratene Scholle mit Speck, Gurkensalat und Bratkartoffeln	34.5

Käse

Tête de Moine AOP RESERVE (Hobelkäse)
mit Früchtebrot und Feigensenf 12.5

Dessert

„Affogato al caffè“ Vanilleeis mit Espresso 6.5
Limonensorbet mit Reytan Wodka 8.5
Vanilleeis mit Kernöl und Kürbiskernen 9.5
Cheesecake mit Beerenfrüchten und Cheesecake-Eis 11.5
Crème Brûlée mit Mango 12.5
Kaiserschmarrn mit Beerenkompott und Salted Caramel-Eis 14.5
„The Table Dessert Variation“ für 2 Personen 22.5

Eissorten:

Vanille / Schokolade / Ü-Ei-Eis (...Überraschungs-Ei-Eis.. 😊)
Salted Caramel / Lenz-Brownie / Erdbeer / Cheesecake Kugel 3
Sorbet: Mango / Limone Kugel 4

Zum süßen Abschluss, der perfekte Begleiter:

Martin Waßmer Muskateller Kabinett aus Baden 2023 0.1l 5.5

Wine by Glas

Weißwein / Rosé		0.2l	€
2024	Chenin Blanc - Guarded Valley, Südafrika		9.9
2023	Rosé - Dr Bürklin-Wolf, Pfalz		9.9
2024	Riesling - Korrell, Nahe		12.9
2023	Weisser Burgunder - Bassermann Jordan, Pfalz		11.9
2023	Grauburgunder - Klumpp, Baden		11.9

Rotwein		0.2l	€
2023	Primitivo Prodigio del Sole- Apulien, Italien		9.9
2023	Merlot, Lergenmüller – Pfalz		9.9
2021	Tempranillo, Reserva – Baron de Ley, Rioja		9.9
2022	Shiraz-Cabernet – Penfolds, Südastralien		12.5
2022	„Duckman Pinotage, The best Pinotage for the best Duck“ aus der Magnumflasche, Kaapzicht, Stellenbosch		

Unser Spezielles Weinangebot für Sie:

Sie können selbstverständlich auch Ihren Lieblingswein von zu Hause mitbringen und bei uns gegen ein Korkgeld von 30€ (á 0,75l) trinken.

Allergeninformationen erhalten Sie jederzeit von unseren Mitarbeitern