

MENU



Karamellierter Ziegenkäse

Hokkaido Kürbis | Feldsalat | Blaubeere | Kürbiskerne

Norwegisches Lachsfilet

Topinambur | Okraschote | Orange

Altländer Apfelsorbet

Helbing

Heimischer Hirschrücken

Pastinake | Preiselbeere | Tonkabohne | Shiitake

Zwetschgen und Streusel

Zimt | Mandel | hausgemachtes Vanilleeis

89 EUR

mit 4 begleitenden Weinen + 45 EUR
(0,1l pro Gang)

VORSPEISEN

Tatar vom Rinderfilet

Wachtelei | Daikon Rettich | geräucherte Eigelbcreme 18

Yellow Fin Tuna Tatar

Avocado | Ponzu | Taro Chips 19

Knuspriger Schweinebauch

Kimchi | Hoi Sin | Sesam | Koriander 17

Burrata

Feige | Olivenöl | Pinienkerne | Tomaten Chutney 18

Heritage Salat

Wildkräuter | Blattsalate | marinierter Kürbis | Radieschen | Kerne 10

+ gebratene Garnelen 17

+ Avocado 15

AUSTERN

Fines de Claire

Schalotten - Vinaigrette | Chesterbrot | Zitronen je 4,5

SUPPEN

Soupe du Marché

Täglich anders | täglich gut 9

Hummerbisque

Koriander | Limette

+ Hummermedaillon | Kaiserschoten 18

+ halber Hummer 38

Hokkaido Kürbissüppchen

Chili | Kokos | Ingwer | Kürbiskernöl 12

VEGETARISCH

Waldpilz Pappardelle

Perigord Trüffel | Kräuter | Parmesan 25

Hausgemachte Rote Bete Gnocchi

Blauschimmelkäse | Birne | Walnuss | Kresse 23

Vegan

Gefüllter Butternut Kürbis

Roter Quinoa | Zucchini | Pimenton | schwarzer Knoblauch 23

FISCH

Seezunge

Safran – Kartoffeln | Marktgemüse | Beurre Blanc 54

Teriyaki Lachsfilet

Pak Choi | gegrillte Limette | Wasabi | Sesam 38

Wolfsbarsch und Kalmar

Grüne Papaya | Erdnuss | Süßkartoffel | rotes Thai Curry 43

Yellow Fin Tuna Steak, rare gegrillt

grüner Spargel | krosser Maniok | Ponzu 42

STEAKS

JETZT WIRD'S ABER RICHTIG HEISS! UND UNSER CHEF LIEBT IHN. DIE REDE IST VON UNSEREM 800° US-SOUTHBEND BROILER UND OFFENEM FEUER, AUF DEM UNSERE STEAKS GEGRILLT WERDEN. DIE HOHE HITZE ERGIBT EIN EINMALIGES, SCHMACKHAFTES ERLEBNIS. NACH DEM FEUERBAD WERDEN DIE STEAKS MIT MURRAY RIVER SALT FLAKES UND EINER PFEFFERMISCHUNG AUS DEM ALTEN GEWÜRZAMT VERFEINERT. UNBESCHREIBLICH!

BEEF

Schleswig-Holstein Dry Aged

Vier Wochen am Knochen gereiftes „Schwarzbuntes“

Entrecôte 300g	45
Rumpsteak 300g	42
Filet 250g	49
Filet Ladies Cut 180g	35

ON TOP

+ Gorgonzola	6
+ halber Grönland Hummer	29
+ ganzer Grönland Hummer	58

FÜR 2 PERSONEN – SHARE IT!

Schleswig-Holstein Dry Aged

Châteaubriand 500g	92
Entrecôte double 600g	90
Porterhouse Steak 700 – 800g	85

LAMM

Irland

Lamb Chops 350 – 400g	42
-----------------------	----

SAUCEN & BEILAGEN

Saucen

Kräuterbutter	
Sauce Béarnaise	
Heritage Steaksauce	
Teriyaki Jus	

Beilagen

Heritage Fries Rosmarin Parmesan Trüffelmayonnaise	8
Krosser Maniok Chilimayonnaise	7
Ofenkartoffel Cheddar Speck	8

Gemüse

Zuckerschoten Sesam Soja	7
Gebatene Waldpilze Kräuter	9
Gerösteter grüner Spargel Parmesan	9
Gerösteter Blumenkohl Panko Baharat	9
Blattspinat Miso Schalotten	7
Kleiner Caesar Salat	4

KÄSE

Unser Serviceteam berät Sie gerne bei Ihrer Käse-Auswahl

3 Stück	12
5 Stück	18
8 Stück	25
Dazu	
+ Mouton Cadet Réserve Sauternes (5cl)	8

DESSERT

Kürbis Cheesecake Weißes Schokoladen-Macadamia-Eis Blaubeere	15
Zitrus Mille Feuille Mandarinensorbet Himbeere	14
Death by Chocolate Nougat Ganache Schoko-Chili-Sorbet Erdbeeren	16
Pekannuss Tarte Mascarpone-Limetten-Eis Kaffeeganache	15
Heritage Pralinen Aus unserer Patisserie	2,5

UNSERE SPEISEN KÖNNEN SPUREN VON NÜSSEN UND SESAM ENTHALTEN.
BITTE INFORMIEREN SIE UNS RECHTZEITIG ÜBER EVENTUELLE
LEBENSMITTELALLERGIEN. GERNE WERDEN WIR SIE BEI DER WAHL IHRER
SPEISEN BERATEN. SCHÖN, DASS SIE HIER SIND!

IHR RASMUS SCHULTE-RAHDE

Alle Preise in Euro inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer

Wir akzeptieren alle gängigen elektronischen Zahlungsmethoden. Kein Bargeld.