

# Speisekarte

## Vorspeisen / Zwischengerichte

### Austern

Sorten & Preise nach Tagesangebot

### Sashimi Variation

Lachs / Thunfisch / Jakobsmuscheln / Papaya Salat  
19,50

### Makrelentatar <sup>G, H</sup>

Muschelnage / Queller / Schwarzwurzel  
13,50

### Geschmorte hohe Rippe <sup>A, H, C</sup>

Topinambur / salziges Stollenkonfekt / Quitte  
16,00

### Wildschweinbratwurst <sup>G, I, H</sup>

Cole Slow vom Blaukraut / Butter Radieschen  
13,50

### Hamachi Sashimi <sup>F, K</sup>

Edamame / getrocknete Zitrusfrüchte /  
Daikon Rettich / Olivenöl  
15,50

### Loup de Mer <sup>trois sortes</sup>

Pak Choi / Limette  
14,50

## Suppen / Salate

### Fischsuppe à la Topaz <sup>B, G</sup>

Flusskrebs / Fischfilet / Tomaten / Lauch  
11,50

### Maronencremesuppe <sup>B, C, G, H, I</sup>

Mangoldpraline / Beteschäum  
8,50

### Caesar's salad <sup>A1, G, C, J</sup>

Parmesan / Croûtons / Caesar's Dressing  
8,50

### Gebratene Riesengarnele / pro Stück

4,00

### Winterlichen Blattsalat <sup>G, H</sup>

Speckwürfeln / Walnusscrunch / Orangen -  
Speckdressing  
8,50

## Vegetarisch

### Rotkohl - Lasagne <sup>G, A, C, J</sup>

Bittersalat / Orangenragout  
13,50

### Radicchio-Risotto <sup>A, C</sup>

Bergamotten-Zitronen Marmelade / Thymian  
14,50

## Hauptgerichte

### Giant Bacon <sup>5</sup> Cheese Burger <sup>A1, G, K</sup>

Pommes Frites  
14,50

### Wiener Schnitzel <sup>A1, C, J</sup>

Gurkensalat / Preiselbeeren  
22,50

### Variation von Sushi & Sashimi

Wasabi <sup>1, 4</sup> / Ingwer <sup>2, 3</sup>  
21,50

### Lüneburger Ente <sup>A, C, G, H, I</sup>

Rotkohl / Kartoffelknödel / Bratapfel  
22,50

### Rinderroulade <sup>G, J, I, H</sup>

Pastinakencreme / Brunnenkresse / Marone  
23,50

### Hirschrücken <sup>A, C</sup>

Rosenkohlblätter / Dattelpüree / Kartoffelbaumkuchen  
29,00

### Kabeljau <sup>A, I, J</sup>

Knippkruste / Linsen-Senfcreme /  
karamellierte Honigmelone  
24,50

### Miesmuscheln <sup>G</sup>

Weißweinsud / Chorizo / Frühlingslauch / Olivenölbrot  
23,00

### Schwertfisch <sup>A, G</sup>

Quinoa / Shiitake / Möhre  
25,50

## Desserts

### Crème Brûlée <sup>C, G</sup>

6,00

### „Grand Café Gourmand“ <sup>A1, C, E, G, H1, H2, H3, H4, H5</sup>

süße Kleinigkeiten / Espresso  
9,50

### Rote Grütze a la Topaz <sup>A, C, G</sup>

Vanilleeis / Vanille Espuma / Waldbeerenschnee /  
Waldbeeren Maccarone / Schokoladenerde  
8,50

### Bratapfelmousse <sup>C, G, H, A</sup>

Rosineneis / Spekulatius - Brioche  
8,50

### Käseplatte

Bio Deichkäse 50 % - 3 Monate gereift, Kuh Rohmilch  
Bio Hofkäse 50 % - 5-10 Wochen gereift – Kuh Rohmilch  
Bio CreMeer 50 % - 2 Wochen gereift – Weichkäse  
Bio Husumer 50 % - 3-8 Wochen gereift – Halbfest  
13,50