

Specials

Spaghetti mit Bärlauch-Walnuss-Pesto, grünem Spargel , Kirschtomaten und
Parmesan. (7, 9, h2, a)

18,50

Lasagne gefüllt mit Ricotta , grünem und weissem Spargel, auf Parmesansauce
(2,7,a,g,i)

18,50

... auf Wunsch mit Serrano Schinken

23,50

Bio-Geflügelleber mit Apfelspalten, roten Zwiebeln und Portwein.

Dazu Kartoffel-Püree.

19.50

Hähnchenbrust-Involtini im Serrano - Schinken - Mantel,
mit Mozzarella und Trockentomate gefüllt.

Dazu Kartoffelpüree und grüner Spargel. (7, 5, a, i)

24,50

Loup de mer Filet mit Zitronen Risotto, grünem Spargel,

Kirschtomaten und Bärlauch-Walnuss-Pesto. (d ,9, h2)

26,50

CENTRAL Menu

Vorspeisen

Spargelcremesuppe mit Gartenkresse - Topping (i)

8,90

Gebackener Ziegenfrischkäse auf Rote Bete Carpaccio
mit gerösteten Walnüssen und Blattsalaten. (5,9,h2,j)

12.50

Mit Gin gebeizter Bio-Lachs mit Gurkensalat und Wasabicreme. (5,6,8,c,d,j)

14.50

Carpaccio vom Rinderfilet mit Champignons, Parmesan,
Olivenöl und Zitrone.

14.50

Salate

Kleine Salat-Variation mit Dijon-Senf-Sauce, Chicoree, Tomate, Gurke,
Paprikastreifen und Möhren. (5,j)

7.90

Salat CENTRAL mit Dijonsenfsoße, Avocadostreifen, gehobeltem Parmesan,
Tomate, Gurke, Paprikastreifen, Chicoree, Melone und Cashewnüssen.

(5,9,h3,j)

17.90

...plus Bio-Hähnchenbrust 23.50

...mit Wildfang-Garnelen 25.50 (b)

Hauptgänge

Gebackene Violetta-Aubergine mit Datteln gefüllt, dazu: Cous Cous, Minz-Joghurt und Granatapfelkerne (5,7,a)

16,90

Selbstgemachte Gnocchi mit Ziegenkäse und Trüffel gefüllt, mit Bio-Kräuterseitlingen (aus Schleswig-Holstein) und Parmesansauce (7)

20.50

Schwarze Spaghetti, aglio olio mit Wildfang-Garnelen, Chili (scharf), Kirschtomaten und mediterranen Kräutern (5,7,a,b)

25.50

Frische Pappardelle mit Rinderfilet-Streifen, hausgemachter Jus, Kirschtomaten und grünen Bohnen. (7,5,a,i)

27.50

Lammspieße (Lammlachse) mit Pflaumen vom Grill, dazu Cous Cous und Minzjoghurt. (7,a)

27.50

Rinderfilet (ca 200 Gramm). Dazu Drillinge (kleine Kartoffeln), hausgemachte Jus und grüne Bohnen (5,i)

35.50

Rohmilch-Käse-Auswahl (2)

vom Bio-Rohmilchkäserei Backenholzer Hof, Husum:

Husumer klein, Deichkäse, Friesisch Blue, CreMeer und Feigensenf (2,5,l)

14,50

Dessert

Rhabarber-Tiramisu (2,7)

9,50

Eisparfait aus weißer Schokolade und eigelegte Pflaumen

9,50

Zitronensorbet (5)

8,50

Eiscreme (2,5,10)

Vanille, Schokolade (3), Erdbeere, Schwarzwälder Kirsch (3), Walnuss (9,h2)

Kugel 3,50

(alle Preise in Euro/Kartenzahlung ab € 35,00)

**Allergene-Liste finden Sie auf der letzten Seite dieser Speisekarte*

Zusatzstoffe und Allergene

- 1 Koffein
- 2 Lactose
- 3 Kakaupulver
- 4 Farbstoffe
- 5 Säuerungsmittel
- 6 Antioxidationsmittel
- 7 Gluten
- 8 Ei
- 9 Nüsse
- 10 Emulgator
- 11 Chinin

Bedeutung der Buchstaben

- a Weizen
- a1 Roggen
- a2 Hafer
- a3 Gerste
- b Krebstiere
- c Eier
- d Fische
- e Erdnüsse
- f Sojabohnen
- g Milch
- h1 Haselnüsse
- h2 Walnüsse
- h3 Cashewnüsse
- i Sellerie
- j Senf
- k Sesamsamen
- l Schwefeldioxid, Sulfiten, Lupinen
- n Weichtiere