

Öffnungszeiten: Dienstag bis Samstag 18.00 bis 22.30 Uhr

Tischreservierung: 040 28 05 37 04

## CENTRAL Speisen

### Vorspeisen

Steinpilzcremesuppe (i) 7,90

Elsässer Wurstsalat (j) 11,50

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. (j) 6.90

Salat CENTRAL mit Dijonsenfsoße, Avocadostreifen, gehobeltem Parmesan,  
Tomate, Gurke, Paprikastreifen, Chicoree, Melone und Cashewnüssen (9,h3,j)

15.90

...plus Bio-Hähnchenbrust 21.50

...mit Wildfang-Garnelen 23.50 (b)

## Hauptgänge

Spaghetti mit Rucola-Walnuss-Pesto , Kirschtomaten und Parmesan ( 7,9,h2,a) 14,90

Spaghetti mit Pfifferlingen, Kirschtomaten, Schalotten, Olivenöl,  
mediterranen Kräutern und Weißwein (7,9,h2,a) 17,50

Selbstgemachte Gnocchi mit Ziegenkäse und Trüffel gefüllt,  
mit Bio-Kräuterseitlingen (aus Schleswig-Holstein) und Parmesansauce (7) 18.50

Klassisches Gulasch, dazu: Gaus-Brot ( 7 ) 18,90

Schwarze Spaghetti, aglio olio mit Wildfang-Garnelen, Chili (scharf), Kirschtomaten  
und mediterranen Kräutern ( 5,7,a,b) 23.50

Hähnchenbrust-Involtini im Serrano- Schinken- Mantel, mit Mozzarella und  
Trockentomate gefüllt. Dazu Kartoffelpüree und Brokkoli ( 7,5,a,i ) 22,50

Lammspieße (Lammlachse) mit Pflaumen vom Grill, dazu Cous Cous und  
Minzjoghurt ( 7,a) 25.50

Frische Pappardelle mit Rinderfilet-Streifen, hausgemachter Jus, Kirschtomaten  
und grünen Bohnen ( 7,5,a,i ) 26.50

Filet vom Lachs mit Zitronen Risotto, Brokkoli,  
Kirschtomaten und Rucola-Walnuss-Pesto (d ,9, h2) 26,50

Rinderfilet (ca 200 Gramm). Dazu Drillinge (kleine Kartoffeln),  
hausgemachte Jus und grüne Bohnen (5,i) 30,50

Rohmilch-Käse-Auswahl ( 2 )

vom Bio-Rohmilchkäserei Backenholzer Hof, Husum:

Husumer klein, Deichkäse, Friesisch Blue, CreMeer und Feigensenf ( 2,5,1 )

14,50

Dessert

Himbeer-Tiramisu (2,7)

9,50

Eisparfait aus weißer Schokolade und saisonales Obst

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*

## Specials

### 2 Gang Menus

#### Menu 1

Suppe oder Salat-Variation ( j )

und

Spaghetti mit Rucola-Walnuss-Pesto ,

Kirschtomaten und Parmesan ( 7,9,h2,a )

18.50

#### Menu 2

Suppe oder Salat-Variation ( j )

und

Klassisches Gulasch, dazu: Gaves-Brot ( 7 )

22,50

## **Neu!**

Elsässer Wurstsalat ( j )

11,50

## 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