

Öffnungszeiten: Dienstag bis Samstag 17.30 bis 22.30 Uhr

Tischreservierung: 040 28 05 37 04

C E N T R A L Speisen

Vorspeisen

Rote Bete Suppe mit frischem Meerrettich (i) 8,90

Elsässer Wurstsalat (2,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

Vegetarisches Moussaka aus Belugalinsen, Auberginen, Schafskäse, Kartoffeln
Dauphinois und Tomaten (2) 16.50

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

Bio-Geflügelleber mit Apfelspalten, roten Zwiebeln und Portwein. Dazu Kartoffel-Püree
18.50

Boeuf Bourguignon mit Champignon, Schalotten und Drillingen (7) 22,90

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

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

Rinderfilet (ca 200 Gramm). Dazu Kartoffel- und Sellerie-Gratin, hausgemachte Jus
und grüne Bohnen (2,5,i) 30,50

Salzwasser-Saibling-Filet mit Zitronen Risotto, Fenchelgemüse
und Kirschtomaten (d ,9, h2) 25,50

Rohmilch-Käse-Auswahl (2)

vom Bio-Rohmilchkäserei Backenholzer Hof, Husum:

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

14,50

Dessert

Birnen-Tiramisu (2,7,8,a) 9,50

Chilli – Tonkabohnen – Schokoladenmousse

9,50

Eisparfait aus weißer Schokolade und saisonales Obst (8) 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