

# STADT RESTAURANT

## Klassiker

Cordon Bleu vom Deutschen Wiesenkalb 29,00 EUR  
Römische Nocken / Rahmkohlrabi / Wilder Bernd / San Daniele Schinken / Sauce Bernaise

Filet Mignon vom Holsteiner Weiderind 36,00 EUR  
Pommes Dauphine / Schmorzwiebeln / Sellerie / Markkruste / Jus

„Frischer Fang des Tages“ Tagespreis  
Möhrenkartoffeln / Gebratener Spinat / Karottengrün / Beurre Blanc

## Vorspeisen

Tatar vom Holsteiner Weiderind 18,00 EUR 26,00 EUR  
Rinderfilet / Wilder Zupfsalat / Hausgebackenes Zwiebelbrot

Gebratener Chicoree \* 16 EUR  
Raps/ Gepickelte Zwiebel/ Blüten / Haselnuss

Ziegenkäse-Nougat 17 EUR  
Kürbis/ Bete/ Pistazie/ Sultanas/ Postelein

## Zwischengänge

Herbstpilze in Rahm 16,00 EUR  
Herbsttrompeten / Kräuterseitlinge / Butter-Lauch / Laugen Cracker

Geschmorter Oktopus 19,00 EUR 28,00 EUR  
Olive/ Kapern/ Petersilie/ Kartoffel-Fisch-Krokette

Rote Bete Suppe \* 13,00 EUR  
Rauchmandeln / Meerrettich / Essiggurken/ Schmand/ Buchteln

\*Vegan Möglich

## Hauptgänge

Sonnenblumkern-Risotto \* 24,00 EUR  
Ofengemüse/ Getrocknete Tomaten/ Gebratener Rosenkohl

Brust & Ragout von der Heide-Ente 32 EUR  
Roter Spitzkohl/ Kartoffelknödel/ Grünkohl/ Sauce Foyot

Gratinierter-Seeteufel 34,00 EUR  
Schwarzwurzel / Deichkäse / Grüne Berglinsen / Kaviar/ Sauce Mornay

## Dessert

Orientalische Grießschnitte 13,00 EUR  
Feigen & Zimt-Eis

Geschmorte Rotweinbirne \* 13,00 EUR  
Haselnuss/ Frischkäse/ Vanille-Eis

Hausgemachte Eisspezialitäten 5,00 EUR  
Fragen Sie unseren Service

Norddeutsche Käse Selektion 19,00 EUR  
Friesisch Blue / Deichkäse / Cremeer / Hofkäse / Hausgebackenes Früchte-Brot

\*Vegan Möglich