



BRINZENINSEL

Genuss mit Tradition.

Angebotsmappe Prinzeninsel Restaurant und Café



Die Prinzeninsel wurde im Jahre 1910 von Kaiser Wilhelm II. erworben und befindet sie sich bis heute im Besitz des Hauses Hohenzollern. Wald, sumpfiges Gelände, ein Sandstrand und vier große Koppeln prägen die Landschaft. Einst lernten die Söhne des letzten Kaisers hier die Landwirtschaft kennen. Ihre Mutter, die Kaiserin Auguste Victoria, genoss hier fern vom Hofleben ihre idyllischen Lieblingsplätze.

Die Gastronomie der Prinzeninsel bietet für jeden Anlass einen stimmungsvollen Rahmen. Die erholsame Einkehr nach einer Wanderung, stilvoller Genuss a la carte, die individuelle Familienfeier oder Events und Seminare werden hier zur höchsten Zufriedenheit der Gäste gestaltet.



Inhaltsverzeichnis

Getränkekarte	Seite 3 bis 5
Zur Kaffeepause	Seite 6
Schnittchen und Canapés	Seite 7
Belegte Brötchen	Seite 8
Fisch Brötchen, Snackteller	Seite 9
Lunchbuffets	Seite 10
Aus dem Suppentopf	Seite 11
Fingerfoodbüffets	Seite 12
Holsteiner Büffet	Seite 13
Mediterranes Büffet	Seite 14
Weihnachts Büffet	Seite 15
Menüvorschläge	Seite 16
Unsere á la carte Karte im Bauernhaus und Pavillon	Seite 17
Hauptgerichte á la carte	Seite 18
Kuchen und Eis	Seite 19
Impressionen	Seite 20



BRINZENINSEL

Genuss mit Tradition.

Getränkeangebot

Mineralwasser

Wittenseer Gourmet naturell	0,25l	2,50 €
Natürliches Mineralwasser ohne Kohlensäure	0,75l	6,50 €
Wittenseer Gourmet feinperlig	0,25l	2,50 €
Natürliches Mineralwasser mit Kohlensäure	0,75l	6,50 €

Softgetränke

fritz-limo Orange	0,33l	3,00 €
fritz-limo Zitrone	0,33l	3,00 €
fritz-kola	0,33l	3,00 €
fritz-kola ohne Zucker	0,33l	3,00 €
Mischmasch fritz-kola mit Orange	0,33l	3,00 €
Schweppes Bitter Lemon	0,2l	3,00 €
Schweppes Indian Tonic Water	0,2l	3,00 €
Schweppes American Ginger Ale	0,2l	3,00 €

Fruchtsäfte

Vaihinger Orangensaft	0,2l	3,00 €
Vaihinger Apfelsaft	0,2l	3,00 €
Vaihinger Sauerkirschnektar	0,2l	3,00 €
Vaihinger schwarzer Johannisbeernektar	0,2l	3,00 €
Rauch FJR Rhabarber trüb	0,2l	3,00 €
Alle Säfte als Schorle	0,4l	4,00 €

Bier vom Fass

Preußens Pilsener	0,3l	3,50 €
	0,5l	5,00 €
Alsterwasser	0,3l	3,50 €
	0,5l	5,00 €
Preußens Dunkel	0,5l	5,00 €
	0,3l	3,50 €
Preußens Weißbier hell	0,5l	5,00 €
	0,3l	3,50 €

Bier aus der Flasche

Erdinger Weißbier dunkel	0,5l	5,00 €
Erdinger alkoholfrei	0,5l	5,00 €



Kaffeespezialitäten von Dallmayr

Café Crème – Tasse Kaffee	3,00 €
Milchkaffee	3,50 €
Latte Macchiato	4,00 €
Espresso	2,50 €

Tee von Dallmayr

Glas Tee	3,00 €
Tee Pyramide in folgenden Sorten zur Auswahl:	
Schwarzer Tee: Darjeeling First Flush, Frieslandmischung, Assam, Ceylon	
Kräutertee: Pfefferminze, Garten der Provence, Kräutertee mit Roibos,	
Grüner Tee Royal Gunpowder	

Kakao

Heiße Trinkschokolade	3,00 €
Heiße Trinkschokolade mit Sahne	3,50 €

Aperitifs

Aperol Spritz	6,50 €
Aperol, Prosecco, Orange	
Hugo	6,50 €
Prosecco, Minze, Holunderblütensirup	
Lillet Wild Berry	6,50 €
Lillet Blanc, Schweppes Russian Wild Berry, Beeren	

Weißwein

Pinot Grigio	0,1l	4,00 €
2019, Veneto Selezione Corte Pitora	0,75l	19,50 €
Chardonnay d'Italia	0,1l	4,00 €
2017, Amici di Endrizzi	1,0l	21,00 €
Christmann Riesling trocken	0,1l	5,00 €
2018, Pfalz, frische Säure	0,75l	29,00 €
Christmann Weißburgunder trocken	0,1l	6,00 €
2019, Pfalz, leicht&frisch	0,75l	29,00 €

Rosé

Villa Wolf, Spätburgunder Rosé	0,1l	4,50 €
2019, Pfalz, leicht süß. mit Struktur	0,75l	24,50 €

Rotwein

Hebsack Lemberger trocken	0,1l	4,50 €
2019, Württemberg, leichte mineralische Noten	0,75l	27,00 €

Villa Wolf Spätburgunder	0,1l	4,50 €
2017, Pfalz, wunderbar fruchtig	0,75l	28,00 €

Cote du Rhone Reserve	0,1l	4,00 €
2017, pikant und würzig, strukturiert	0,75l	26,00 €

Poliziano, Chianti Colli Senesi	0,1l	4,50 €
2019, fruchtbetont, strukturiert	0,75l	27,00 €

Perlwein

Von Winning Riesling Sekt Extra Brut	0,1l	5,00 €
Dr. Deinhard, Flaschengärung, frische Säure	0,75l	28,00 €

Spirituosen und Likör

Helbing Kümmel 35%	2cl	2,00 €
Kieler Korn 32%	2cl	2,00 €
Jägermeister 35%	2cl	2,50 €
Kyle Club Vodka 40 %	2cl	3,00 €
Kyle's Club Gin 40 %	2cl	3,00 €
Kyle's Club Rum 40%	2cl	3,00 €
Campari Bitter	2cl	2,50 €
Baileys auf Eis	2cl	3,00 €

Cocktails

Virgin Colada (ohne Alkohol)	5,00 €
Pina Colada	6,00 €
Caipirinha	6,00 €
Sex on the Beach	6,00 €

Zur Kaffeepause

Gebäck,

Keksteller mit Haselnusstaler, Waffeln, Schwarzweiß-Gebäck, Florentiner und Johannisbeertörtchen

pro Person 2,00 €

Auswahl süßer Mini Croissants Schoko - Marzipan - Aprikose

pro Stück 1,30 €

Auswahl an dänischen Plundergebäck Vanille – Heidelbeere - Quark

pro Stück 1,30 €

Vital

Frische Obstspieße

Portion 2,00 €

Limonenjoghurt mit feinem Obstsalat im Weckglas

pro Glas 1,50 €

Maracuja-Mangosmoothie 0,1l

1,00 €

Hausgemachte Cup Cakes

Auswahl an Erdbeer, Schokolade, Vanille und Blaubeere

Stück 2,50 €

Blechkuchen

Butterkuchen

Apfelkuchen mit Streuseln und Mandeln

Käse-Mandarinenschnitte

Birnen-Nusskuchen

Schokoladenkuchen

Bienenstich

Donauwelle

Pflaumen-Streuselkuchen

pro Stück 2,50 €
Portion Sahne 0,50 €

Cremeschnitten

Erdbeer Joghurt Schnitte

Mousse au Chocolate Schnitte

Zitronen-Limetten-Schnitte

Mango-Crème-Fraîche-Schnitte

Kirsch-Schoko-Crisp-Schnitte



pro Stk 3,00 €
Portion Sahne 0,50 €

Schnittchen, Crostinis und Canapés

- mit Munsterkäse, Traubenchutney und Kerbel
- mit Roquefort, Honig und Walnüsse
- mit Manchego und Feigen
- mit Friesisch Blue und Salzcracker
- mit Tete de Moîne und Birnensenf
- mit Comte und Apfelgelee
- mit Nordseekrabben und Orangenfilets
- mit gegrillten Riesengarnelen, Safransauce und Keta Kaviar
- mit geräucherter Regenbogenforelle und Cranberry-Kren
- mit geräucherten Lachs, Meerrettichfrischkäse und Dill
- mit schwarzen geräucherten Heilbutt und Senftopping
- mit rosa gebratenen Roastbeef, Remoulade und Spargel
- mit Parmaschinken mit Cantaloup Melone und Olive
- mit italienischer Coppa di Parma und Pfefferone
- mit geräucherter Entenbrust und Heidelbeerentopping
- mit rosa gebratenen Hirschrücken und Casistopping
- mit Lammfielt und provencialisches Gemüsesalat
- mit Poulardengalantine mit getrockneten Tomaten und Pistazien

wahlweise auf Baguette, gerösteten hausgebackenen Foccacia oder in Butter gebratenen Toastscheiben

pro Stück 2,70 €

Schnittchenplatte „Exquisit“

5 Schnittchen mit Roastbeefröllchen, Remouladensauce und grünem Spargel, Riesengarnelen mit Aioli, Graved Lachs mit Dillsenfauce und Keta Kaviar, Backensholzer Friesisch Blue mit Trauben und Walnüssen und Parmaschinken mit Feige

12,50 €

Canapéplatte „Exklusiv“

5 Canapés mit Büsumer Krabbensalat und Orangenfilets, weißem Heilbutt mit Pommery- Senf Dip und Dill, Bündner Fleisch mit Staudensellerie-Apfel Topping, feurigem Beef-Tatar mit Crème Fraîche und Backensholzer Deichkäse mit Birnensenf, Trauben und Pinienkernen

14,50 €

Halbe belegte Brötchen

frisch aus dem Ofen und reichlich garniert

- mit mediterranen Gemüseaufstrich mit Peperoni und Brunnenkresse
- mit Mozzarella, Strauchtomate und Basilikumpesto
- mit Eieraufstrich, grünem Spargel und Champignons
- mit Peppadewfrischkäsecreme, Kräutern und Olive
- mit Schnittlauchquark, Radieschen und Gartenkresse
- mit Brie, Salzcracker und Trauben
- mit Friesisch Blue Käse, Orangenfilet und Feige
- mit Appenzeller, Birnensenf und Datteln
- mit Deichkäse und Früchten
- mit gebeizten Lachs und Senf-Dillsauce
- mit geräucherter Pfeffermakrele
- mit Kräuterrührei und Garnelen
- mit gegrillten Hähnchenfilet, Currysauce und Kiwi
- mit geräucherter Putenbrust, Chilisauce und Mango
- mit gekochten Saftschinken, Remouladensauce und Maiskölbchen
- mit Zwiebelmett und Petersilie
- mit Küstenmettwurst und saurer Gurke
- mit Holsteiner Katenschinken und Cornichon
- mit geräucherten Schweinelachsschinken und Mixed Pickels
- mit ungarischer Salami und Olive
- mit original italienischer Mortadella mit Pistazien

Gerne können Sie alternativ zum Weizenbrötchen aus unseren verschiedenen Brötchensorten - Laugenbrötchen, Ciabattabrötchen, Kürbiskernbrötchen, Roggenbrötchen, Schwarzbrotbrötchen oder zum Beispiel Glutenfreie Brötchen wählen

pro ½ belegten Brötchen 2,70 €

Prinzeninsel Fischbrötchen

mit	
Matjesfilet Nordische Art	3,00 €
Bismarckhering	3,00 €
Bratheringsfilet	3,00 €
Backfisch mit Remouladensauce	4,00 €
Räucherlachs mit Sahnemeerrettich oder Dill-Senfsauce	4,00 €
Nordseekrabben mit Cocktail- oder Knoblauchsauce	4,50 €

Snackteller

als kleine Mahlzeit für Ihren Empfang oder dem Get to Gether nach Ihrer Veranstaltung

Variation I

Laugenkonfekt mit Schweizer Emmentaler
Tramezzini mit Thunfischsalat und Olive
Kleine Hähnchenspieße mit Ananas und Kurkuma
Mini Kalbsfrikadellen mit Cornichon und scharfem Löwensenf
Pflaume und Aprikose im Speckmantel

pro Person 10,00 €

Variation II

Spieß mit gegrilltem Gemüse und Feta
Gefüllte Minikartoffeln mit Matjestatar
Spinatcrêpe mit Räucherlachs und Meerrettichschmand
Roastbeefröllchen mit grünem Spargel und Remoulade
Parmaschinken mit getrockneter Feige und Grissini

pro Person 12,50 €

Variation III

Bruschetta mit Tomatenwürfeln und Oliven
Käsepralinen mit Pistazien und Pumpernickel
Geräucherter Heilbutt mit Honig-Senf Dip, Keta Kaviar und Kartoffelblini
Garnele im Knuspermantel mit Guacamole
Vitello Tonnato auf Walnussbrotcroûton mit Kapernbeeren
Röllchen von der Maispoularde mit getrockneten Früchten und Pistazien

pro Person 14,50 €

Lunchbuffet

zur Stärkung in der Mittagspause

Variante I

Salatecke oder als Salatteller serviert

Eisbergsalat mit Eismeergarnelen, Strauchtomaten, Gurken, Karotten, Croûtons, ausgelassenem Speck, Joghurtdressing und Italian Dressing
Kleine Mozzarellaspieße mit Basilikumpesto

Hauptgang

Polentaschnitte mit gegrilltem Gemüse und Mozzarella gratiniert und grüner Sauce
In Thymian geschmorter Kalbstafelspitz, cremiger Weißweinjus,
Mandelbroccoli, Möhrengemüse und Kartoffelschupfnudeln

Dessert

Frischer Obstsalat mit Pfefferminze
Zweierlei Waldbeerenmousse mit Schokofächer

Pro Person 17,50 €

Variante II

Salatecke oder als Salatteller serviert

Salatherzen mit gebratenen Champignons, Kirschtomaten, Sprossen und gerösteten Brotwürfeln
dazu Balsamicodressing
Hähnchensatays mit Ananas und Chilisauce

Hauptgang

Gefüllte Wirsingroulade mit Waldpilzen, Wurzeln, Petersilie und
Tomaten-Frischkäsecremesauce
Wiener Schnitzel in Limettenbutter gebraten mit Leipziger Allerlei und Bratkartoffeln

Dessert

Frische Obstplatte
Weißes Schokoladenmousse mit Sauerkirschen

Pro Person 17,00 €

Variante III

Salatecke oder als Salatteller serviert

Bunte Blattsalate vom Markt mit frischer Rohkost, Condiments und zweierlei Dressing
Wrapröllchen mit Thunfisch, Oliven und Kräutern

Hauptgerichte

Gefüllte Ravioli mit Spinat und Ricotta dazu, getrocknete Tomaten, Ratatouille, gerösteten
Pinienkernen und frisch geriebenem Parmesan
Gefüllte Maispoularde mit Pistazien und Kräutern, Limonenjus, Romanescogemüse und
Parmesan-Polenta

Dessert

Exotischer Obstsalat in kleinen Weckgläser
Erdbeer-Schichtdessert mit Joghurt und Minze

Pro Person 17,50 €

Aus dem Suppentopf

Als warmer Snack in der Konferenzpause oder als Mitternachtsimbiss Ihrer Feier

Tomatenessenz mit gebratenen Putenstreifen, Gemüserauten und Basilikumquarknocken	Portion 5,00 €
Rinderkraftbrühe mit Gemüserauten, Pfannkuchenstreifen und kleinen Markklößchen	Portion 5,00 €
Hühnerbouillon mit Eierstich, Pistanziennocken und eigener Einlage	Portion 4,50 €
Klare Steinpilzbrühe mit Pilzbiskuit, Gemüseperlen und Schnittlauch	Portion 5,00 €
Passierte Broccolicremesuppe mit gegrillten Garnelen und Sesam	Portion 5,50 €
Kürbiscremesuppe mit Zitronengras, Ingwer, Orange gerösteten Kürbiskernen und Kürbiskernöl	Portion 5,00 €
Französische Zwiebelsuppe mit Parmesan cracker	Portion 4,50 €
Ungarische Gulaschsuppe mit Paprika, Champignons und Kartoffeln	Portion 5,00 €
Cappuccino von der gelben Paprika mit Flusskrebse	Portion 5,50 €
Karottencremesuppe mit Orange und Croutons	Portion 4,00 €
Linseneintopf mit gepökeltem Schweinebauch, Petersilie und Wurzel	Portion 4,50 €
Holsteiner Kartoffelsuppe mit Katenschinken	Portion 4,50 €
Currycremesuppe mit Kokosmilch, Chili, gegrillten Putenstreifen und gebratenen Shiitake Pilzen	Portion 5,00 €
Büsumer Krabbensuppe mit Dillsahne	Portion 6,00 €

Auf Wunsch servieren wir die Suppe in Suppenterrinen.
Zu den Suppen reichen wir Ihnen ofenfrisches Brot und Brötchenkonfekt

Fingerfoodbuffet

Feines zum Dippen, Snacken und Genießen

Variation I

Kalte Snacks

Tomaten-Mozzarellaspieß mit Basilikumpesto
Gebeizter Lachs mit Dillsauce auf kleinem Zucchini-Kartoffelpuffer
Gegrillte Gambas mit Mangochutney, Koriander im Happy Spoon
Roastbeefröllchen mit Remoulade und grünem Spargel

Warme Snacks

Mini Flammkuchen mit Lauchzwiebeln und Tomatenwürfeln
Gebackene Lachsrolle mit Nordseekrabben, Dill und Remouladensauce
Kleines Wiener Schnitzel in der Brezelkruste mit Limonenmayonnaise und Kartoffelwedges

Süßer Snack

Schokoladen Walnussecke mit Chili
Kleine Tartelettes mit Schokolade und Erdbeercreme

pro Person 22,50 €

Variation II

Kalte Snacks

Zucchiniröllchen mit Ziegenfrischkäse und getrockneten Tomaten
Nordseekrabbencocktail in der Königinpastete
Kleine Kalbsfrikadellen mit Cornichon und Senf
Grissini und Feigen mit Parmaschinken

Warme Snacks

Lauchquiche mit Emmentaler und Petersilie
Zucchinipäckchen mit Seeteufel und Thymian auf lauwarmen Belugalinsen
Satayspieße mit Maispoulardenbrust und Chilisauce

Süßer Snack

Cup Cakes mit Vanilla und Strawberry Yoghurt
Kokos Pralinen mit exotischer Fruchtfüllung

pro Person 23,50 €

Variation III

Kalte Snacks

Gefüllter Artischockenboden mit mediterranem Gemüsesalat und Kaninchenfilet
Crostini mit Auberginenkaviar und Petersilie
Geräucherter Aal mit Meerrettich, Kräuterrührei und Pumpnickel
Spießchen mit Cabanossi, Emmentaler und saurem Gürkchen

Warme Snacks

Kleine Törtchen mit Grönlandgarnelen und Dill
Gegrillte Zitronengrasspieße mit Rinderfilet und Ananas
Filotteigtaschen gefüllt mit Feta, Kräutern der Provence und roten Zwiebeln

Süßer Snack

Mousse au Chocolate in kleinen Schälchen serviert
Auswahl an hausgemachten Petit Fours

pro Person 25,50 €

Holsteiner Buffet

Vorspeisen

Rohkostsalate der Saison mit Joghurtdressing, Cocktail Dressing und Essig-Öl Dressing

Räucherfischauswahl mit Stremellachs, Pfeffermakrele, Forelle, Butterfisch, Heilbuttrosen, Schillerlocken und Kieler Sprotten dazu gehobelter Meerrettich, Preiselbeerekompott und Honig-Senfsauce

Holsteiner Sauerfleisch mit Kräuterespuma in kleinen Weckgläsern serviert

Katenschinken, Cabanossi und Mettwurst, kleine Frikadellen mit Mixed Pickles, Griebenschmalz und Brotauswahl

Suppe

Kartoffelsuppe mit Lauch, Büsumer Krabben und Croûtons

Hauptgang

Holsteiner Rübenmus mit Kasselerwürfeln und Wurzeln

Dorschfilet in der Eihülle gebraten mit körniger Senfsauce, gedämpften Gemüsestreifen und Butterreis

Rosa gebratenes Roastbeef von der Holsteiner Färse am Büffet tranchiert mit glasiertem Marktgemüse und Bratkartoffeln

Käse

Käsespezialitäten aus Schleswig-Holstein mit Früchten garniert, Landbrot und Deichbutter

Dessert

Friesentorte – Gezuckertes Blätterteiggebäck mit Preiselbeersahne

Erdbeerschicht Dessert mit Joghurtcrème und Minze

Apfelküchlein mit Zimtzucker und Vanillesauce

Hausgemachte Pralinen

Pro Person 34,50 €



Mediterranes Buffet

Vorspeisen

Rucolasalat mit Radicchio, Cherrystrauchtomaten, Mozzarellakugeln, Pesto Parmesandressing und Balsamicodressing

Mediterrane Antipasti mit gegrilltem Gemüse, gefüllten Weinblättern, Meeresfrüchten mit roten Zwiebeln und Schafskäsesalat mit Gurken

Carpaccio vom Rinderfilet mit gegrillten Kräutersaitlingen und Limonenmayo

Vitello Tonnato mit Kapernbeeren und Sardellen

Parmaschinken, Coppa, Salami Milanese mit Honigmelone, eingelegten Oliven, Grissini und Tomatenbruschetta

Suppe

Tomatencreme mit Knoblauchcroutons und Flusskrebse

Hauptgang

Gratinierte Cannelloni mit Trüffelüllung, Pinienkernen und Peperonata

Gegrilltes Wolfsbarschfilet mit Kapern, Limonenfilets, dazu Blattspinat und Safranrisotto

Saltimbocca vom Kalbsrücken mit Salbeijus, provencialisches Gemüse und goldgelb gebratenen Kartoffelgnocchi

Käse

Italienische Käseauswahl mit Taleggio, Scamorza, Pecorino, Paglietta dazu Trauben, Butter und Ciabatta

Dessert

Passionsfruchtparfait mit exotischen Früchten

Schokoladentorte

Tiramisu mit Kaffeelikör

Pro Person 38,-



Weihnachtsbuffet

Feiern Sie Ihre Weihnachtsfeier bei uns im stillvollen Ambiente mit Fackelwanderung, Punsch und Glühwein. Wir erstellen Ihnen gerne Ihr individuelles Angebot.

Vorspeisen

Winterliche Blattsalate mit gegrillten Pilzen, Hähnchenstreifen, Schwarzwurzeln, Rote Beete, Möhren, Kresse, krossen Speckstreifen, Sylter Salatfrische und Honig-Balsamicodressing

Stremellachs auf Kartoffelblini mit Schmand und Keta Kaviar

Sushiauswahl mit Lachs, Thunfisch, Avocado, Maispoularde, Wasabi, Ingwer und Sojasauce

Hausgemachte Rehpastete mit Pistazien und Waldorfsalat

Tandoori-Chickenspieße mit Gemüsesalat, Mango, Cashews und Granatapfel

Suppe

Krebsrahmsuppe mit Noilly Prat
dazu ofenfrisches Baguette und Küstenbutter

Hauptgang

Steinpilzravioli mit Petersilienbutter, Kirschtomaten und Parmesanchips

Auf der Haut gebratenes Zanderfilet mit Proseccoschaum, Trauben, Rahmwirsing und gerösteten Kartoffelwürfeln

Gefüllte Bauernente mit Äpfeln, Schalotten und Thymian dazu Orangensauce, Mandel-Broccoli, Nussmuffin und Macaire Kartoffeln

Dessert

Mohnparfait mit Glühweinbirnen

Zimtmousse mit Mandelcracker

Creme Brûlée von der Tonkabohne mit Zwergorangenragout

Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster

Pro Person 40,- €

Menüvorschläge

Gerne servieren wir Ihnen auch ein Menü mit begleitenden Weinen. Teilen Sie uns Ihre Wünsche mit, wir erstellen Ihnen gerne Ihr individuelles Menü.

3. Gang Vorschlag I

Panna Cotta vom grünen Spargel mit Nordseekrabbensalat

Saltimbocca vom Susländer Schweinefilet mit Kräuterjus, Blattspinat und Kürbis-Kartoffelrösti

Charlotte mit Himbeermousse

28,00 €

3. Gang Vorschlag II

Wildkräutersalate mit Croutons, Tomaten Concassée und Blasamicodressing

Gefüllte Maispouardenbrust mit Parmaschinken und Salbei, Limonenjus, Romanescogemüse und Polentaplätzchen

Schichtdessert mit Mascarpone, Erdbeeren und Biskuit

32,00 €

3. Gang Vorschlag III

Fischvariation mit Räucherfischparfait mit Keta Kaviar und gefüllten Wachtelei, kleinen Garnelenspieß mit Aioli und Kräuterfocaccia, gratinierter Felsenauster, geräucherten Lachs mit Zuccinirösti und Meerrettich

Rumpfsteak von der Holsteiner Färse mit Meerrettich-Schalottenkruste, Rote Beete Jus, glasiertem Gemüse und Haselnussbuchteln

Holsteiner Apfel und Birnenvariation mit Vanilleeis

42,50 €

3. Gang Vorschlag IV

Carpaccio von Lachs und Seeteufel mit Basilikum-Limonenpesto und kleinen Salatbuquet

Kalbsmedaillon im Strudelteig mit Morchelrahmsauce, glasierten tounierten Gemüse und hausgemachten Kartoffelgnocchis

Dreierlei Mousse au Chocolate mit Erdbeersorbet

44,00 €



Unsere à la Carte Karte im Bauernhaus und Pavillon

Vorspeisen und Salate

Kleiner Blattsalat mit Möhren, Gurken, Kirschtomaten und Kresse	4,50 €
Bunter Gartensalat der Saison mit Möhren, Kirschtomaten, Gurken, Croutons Radieschen, Sprossen und wahlweise Joghurtdressing oder Balsamicodressing	9,00 €
Caesar Salat – Römersalatherzen mit Parmesandressing, Strauchtomaten, Kresse, Croutons und gebratenen Maispoulardenstreifen	10,50 €
Carpaccio von der roten und gelben Beete, Sauerrahm, gepuffter Quinoa und Himbeervinaigrette	9,00 €
Matjesfilet mit Apfel-Schmandsauce, roten Zwiebeln, Petersilie und Bauernbrot	9,50 €
Rosa gebratenes Roastbeef mit Remouladensauce, Mixed Pickels und Bauernbrot	12,50 €

Aus dem Suppentopf

Holsteiner Kartoffelsuppe mit Katenschinken, Croutons und Schnittlauch	6,50 €
Tomatencremesuppe mit Croutons	6,00 €
Büsumer Krabbensuppe mit Dillsahne	8,50 €

Vegetarische Gerichte

Käsespätzle mit Röstzwiebeln und kleinem Salat	12,50 €
Gnocchipfanne mit Friesisch Blue, Walnüssen und Weintrauben	12,50 €
Penne Pasta mit gerösteten Paprikapesto, Pinienkernen und frittierten Rucola	12,50 €
Falaffel mit Hummus, Joghurtkoriander-, Currydip und kleinem Salat	12,50 €

Warme Speisen

Confierter Lachs mit süß-saurem Gurkensalat und Kartoffelstampf mit Schmand	21,00 €
Hausgemachter Backfisch vom Kabeljau mit Remouladensauce und knusprigen Kartoffelecken	19,50 €
Hirschragout mit gebratenen Kräutersaitlingen, Speck, Rotweibirne, Apfel-Rotkohl und Serviettenknödel	22,00 €
Wiener Schnitzel vom Kalb in Limettenbutter gebraten dazu Bratkartoffeln und ein kleiner Beilagen Salat	21,50 €
Rumpsteak von der Holsteiner Färse mit gebackenen Zwiebelringen, Jus, Marktgemüse und Bratkartoffeln	24,50 €
Gefüllte Maispouardenbrust auf geschmorten Paprikagemüse mit Röstkartoffeln	21,50 €

Zum Naschen

Lübecker Marzipanparfait mit Holsteiner roten Grütze	7,00 €
Weißer Mousse au Chocolate mit gebrannten Mandeln und eingelegten Kirschen	8,00 €
Hausgemachter Kaiserschmarrn mit Rosinen und gerösteten Mandeln dazu Pflaumenragout und Puderzucker	12,50 €
Marinierte Früchte mit Walnusseis	7,00 €

Kinderkarte

Penne Pasta mit Tomatensauce	6,00 €
Chicken Crossies mit knusprigen Kartoffelecken	6,00 €
Fish Nuggets mit knusprigen Kartoffelecken	6,00 €
Eierpfannkuchen mit Puderzucker	4,50 €

Unser hausgemachter Blechkuchen

Apfel-Streuselkuchen	
Butterkuchen	
Cheesecake mit Keksboden und weißer Schokolade	Stück 3,50 €
Portion geschlagene Vanillesahne	1,00 €

Eiskarte

Nussknacker	
Haselnuss-, Schokoladen- und Walnusseis, gebrannte Haselnüsse, Baileys, Cookie, Sahne	5,50 €
Heiße Himbeere	
Bourbon Vanilleeis mit heißer Himbeersauce	6,00 €
Bananen-Split	
Schokoladen- und Vanilleeis, Banane, Schokostreusel, Tonkabohnensahne und Amarenakirsche	5,50 €
Bunter Kinderbecher	
Vanille-, Schokoladen- und Erdbeereis mit bunten Schokostreusel und Sahne	3,50 €
Eiskaffee	
Vanilleeis, Cold Brew Kaffee, Amarettini, Sahne	4,00 €
Schokomilchschake	
Schokoladeneis, Milch, Cookie, VanilleSahne	4,00 €



BRINZENINSEL
Genuss mit Tradition.

Impressionen

