

(HB)

SIEBZEHN84

Restaurant by Holger Bodendorf

Vorspeisen

Ital. Burrata / alte Tomatensorten/ Weinbergpfirsich/ krosses Bauernbrot	16
marinierter Kalbstafelspitz / eingelegte Radieschen/ Miso/ dicke Bohnen/ Szechuanpfeffer	16
Matjesfilet / Curry Vinaigrette/ Mango Chutney/ Guacamole	17
geflämmtter Yellowfin- Thuna / Kartoffeln/ Bohnen/ kandierte Oliven/ Petersilie- Mayonnaise	19
gebratene Entenstopfleber / Spinatcreme/ glasierte Aprikose/sautierte Pfifferlinge	23

Suppen

kalte Kartoffel- Lauchsuppe / Himbeeressig/ Nordseekrabben/ Lauch/ krosse Kartoffelwürfel	12
tomatisierte Essenz von der Ente / Tomatenconcasse/ Basilikumöl/ Enten- Ravioli	12
Hummersuppe / Schnittlauchöl/ eingelegte Pilze/ Pralinen vom Ibericoschwein	14

Zwischendurch

Tagliatelle / gebratene Gamba/ grobe Tomatensauce/ Chili/ Basilikum	17/26
gebratene Rinderfiletwürfel / Pfifferlingsrisotto/ glacierte Perlzwiebeln/ geflämmtter Lauch	19
Yellowfin- Thuna / Misocreme/ Mango- Brokkoli Confit/ Sesam- Vinaigrette/ Shii Take Pilze	21

Fisch

krosser Zander / Kartoffel- Sauerkrautpüree / Petersilie/ Speckstippe	28
gebratener Kabeljau / Safran Risotto/ mediterranes Bohnengemüse / Tomaten- Vinaigrette	30
Nordsee Steinbutt / Haselnusskruste/ junge Erbsen/ Krustentierschaum/ Kartoffelkrapfen	42

Fleisch

krosse Entenbrust / Rahmkohlrabi/ eingelegte Zwetschgen/ Kartoffelkrapfen	26
gebratene Kalbsleber /glacierter Pfirsich/ wilder Brokkoli/ Schalotten- Essig- Jus	34
rosa gebratener Kalbstafelspitz / glasierte Erbsen / Pfifferlinge/ Kartoffelpüree	30
Medaillions vom Rinderfilet / Bärlauchrisotto/ Shii Take Pilze/ geflämmtter Lauch	35

Käse

geschmolzener Brie / krosses Bauernbrot/ rote Zwiebelmarmelade/ Trüffel- Vinaigrette	15
Käse von Maître Affineur Waltmann / Feigensenf/ Trauben/ Früchtebrot	17

Dessert

3erlei Sorbet / Ananas/ Basilikum/ Himbeer/ Erdbeer/ Mango/ Rharbarber	10
Erdbeerknödel / Schokoladenerde/ marinierte Erdbeeren/ Mascarponeschaum	12
Schokoladen- Nougattarte / marinierte Aprikosen/ Tonkabohnen Eis / karamellierte Haselnüsse	12
Vanille Creme Brûlée / eingelegter Pfirsich/ Basilikum Sorbet / Creme fraîche	15

Stellen Sie sich doch einfach Ihr eigenes Menü aus den oben aufgeführten Gerichten zusammen – auch vegetarisch...

4-Gänge, inkl. Dessert:	79
5-Gänge, inkl. Dessert:	94

Steaks & Stuff	200g	35	mediterrane	Bohnen	Steakhouse Pommes	Sc. Bearnaise
Kalbsrückensteak	200g	39	Cole Slaw	Kartoffelpüree	Café de Paris Butter	
Rinderfilet	200g	42	Caesar Salat	wilder Brokkoli	BBQ Sauce	

Wir servieren zu den Steaks jeweils ein Gemüse, eine Beilage und eine Sauce.

Jede weitere Beilage berechnen wir mit:

Caesar Salat / Friesenei/ Sardelle/ Parmesan/ Croûtons	12
mit Poulardenbrust	17
mit Gamba (3 Stk.)	19

„LANDHAUS STRICKER BURGER“ / Black Angus Beef/ Gruyère/ karamellierte Zwiebeln/ Barbecue-Sauce/ Bone Sucking Mustard/ Steakhouse-Pommes	24
--	----

Bitte beachten Sie auch unsere täglich wechselnden Tagesempfehlungen, die unsere Küche saisonal und frisch für Sie zubereitet.