

Versuchungen  
Sollte man nachgeben.  
Wer weiß, ob sie wiederkommen.

Oscar Wilde

# Herzlich Willkommen!

## Schön, dass Sie bei uns sind.

Gerne servieren wir Ihnen unsere Speisen à la carte  
oder als von Ihnen zusammengestelltes Menü,  
gerne mit passender Weinbegleitung (0,1 l je Glas).

Vegetarische Gerichte sind mit einem **V** gekennzeichnet.  
Bitte sprechen Sie uns auf Unverträglichkeiten  
bei Ihrer Bestellung an.

Ab 6 Personen bitten wir um ein einheitliches Menü.

Genießen Sie die Zeit bei uns.  
Im Namen des gesamten Teams  
begrüßt Sie Ihr Sören Anders.

Alle Preise in Euro

# Menüs

## 4 Gänge

Vorspeise, Zwischengericht,  
Hauptspeise, Dessert | 89  
Weinbegleitung | 42

## 5 Gänge

Vorspeise, 2 Zwischengerichte,  
Hauptspeise, Dessert | 99  
Weinbegleitung | 52

## 6 Gänge

2 Vorspeisen, 2 Zwischengerichte,  
Hauptspeise, Dessert | 109  
Weinbegleitung | 62

## 7 Gänge

2 Vorspeisen, 2 Zwischengerichte,  
Hauptgericht, Käse, Dessert | 119  
Weinbegleitung | 72

# Vorspeisen

Zweierlei vom Rind,  
Tatar und Carpaccio mit Kaviar und Eigelb | 19

Variation vom Lachs, frische Erbsen,  
marinierten Gurken und Meerrettich-Eis | 19

**V** Marinierter Spargel mit Buttermilchdressing,  
Bärlauch und kandierte Oliven | 17

# Zwischengerichte

Bouillabaisse „Anders“ | 26

Gebratene Langoustine, Kaninchenragout,  
Karotten-Vanille-Velouté und Passionsfrucht | 27

Glasierter Schweinebauch, gebratener Spargel,  
Büsumer Krabben in Nussbitterschaum und Pumpernickel | 26

**V** Pochiertes Ei mit Rahmspinat  
und Trüffelschaum | 24

# Hauptgänge

Rinderfilet und Rote Garnelen, Tomatenkompott,  
Sauce Béarnaise und Kalbskopfjus | 36

Lammhüfte und geschmorte Lammschulter,  
Schalottenpüree mit schwarzem Knoblauch  
und Bamberger Hörnla | 36

Gebratener Zander, glasierte Schweinebäckchen,  
Graupenrisotto, marinierte Rote Bete  
und Brennessel-Schaum | 34

V Gegrillte Süßkartoffeln  
mit Erdnuss und Avocado-creme | 28

# Dessert

Wilder Bienenstock „Passion“ | 16

„Yogurette“ mit marinierten Erdbeeren,  
Erdbeer-Sorbet und Quinoa Biscuit | 16

Rhabarber „Cheesecake“ mit Himbeeren und  
kandierte Ingwer | 16

Käse vom Maître Fromager  
René Turrette | 18

## LECKEREIEN ZUM MITNEHMEN

Wir bereiten unsere Speisen mit eigenen Gewürzmischungen zu.  
Unser Wildschwein-Schinken stammt aus eigener Jagd und Räucherei.

Saisonale Wurstspezialitäten bereiten wir im Hause zu.

Selbstgemachte Chutneys, fein abgeschmeckte Marmeladen

sowie Turmberg-Honig von eigenen Bienenvölkern

haben wir fast das ganze Jahr über in unserem Sortiment,

welches von eigens abgefüllten Weinen abgerundet wird.

Gerne können Sie diese Spezialitäten mit nach Hause nehmen.

Sprechen Sie uns gerne darauf an.