

MENÜ

Stellen Sie sich aus unseren Menükomponenten
Ihr individuelles Menü zusammen.

3 Gänge € 49,00 oder 4 Gänge € 63,00 pro Person

SUPPEN

Auf Wunsch mit Einlage
Knuspriger Speckstreifen |
Wiener-Würstchen | Chicken-Saté
€ 1,50 p.P. Aufpreis
Nordseekrabben | Eismeer-Shrimps
€ 2,00 p.P. Aufpreis

HOCHZEITSSUPPE

Kräftige Rinderbouillon | Gemüse |
Eierstich | kleine Fleischklößchen

VEGETARISCH

KARTOFFELCREMESUPPE

Heidekartoffeln | Karotten |
Porree | Crème fraîche

TOMATEN-BASILIKUM-SUPPE

Fruchtige Tomaten | Sahne |
Basilikum

SPARGELCREME-SUPPE *(Saisonal)*

Spargel aus der Region |
Spargeleinlage

VEGAN

ROTE LINSENSUPPE

Linsen | Cumin

SÜßKARTOFFEL-KOKOSSUPPE

Süßkartoffel | Chili | Kokosmilch

KÜRBIS-KOKOSSUPPE *(Saisonal)*

Hokkaidokürbis | Curry |
Kokosmilch



BEAVERS

RESTAURANT

KALT

GEBRATENE GARNELEN

Blattsalate der Saison |
Walnuss Dressing

MOUSSE TÖRTCHEN VON NORDISCHEN RÄUCHERFISCHEN

Räucherlachstatar |
eingelegter Rettich | Dill |
Pumpernickel

KALBSTAFELSPITZ (*rosa, kalt*)

Rucola | Kapern | Pesto |
Ratatouille Salat

WARM

ZUCCHINIPASTA *vegetarisch*

Pasta | Zucchiniestreifen |
Avocado-Pesto | geröstete Nüsse
auch als Hauptgang möglich

HAUPTSPEISEN

VORSPEISEN

RINDERFILET

Steckrübencreme | Ofenkartoffel |
Zwiebelkonfitüre | Gemüse der
Saison

LACHS AUF DER HAUT GEBRATEN

Kartoffel-Parmesan-Püree |
Tomaten-Basilikum-Sauce

FILET IM KRAUTMANTEL

vom Holsteiner Landschwein |
glacierte Möhren |
Pommery-Senf-Sabayon



BEAVERS

RESTAURANT

HAUPTSPEISEN

WALDBEERENKOMPOTT

Joghurt-Zitronen-Mousse

FRIESENMOUSSE *(alkoholfrei)*

Rum-Aroma | Pumpernickel |

Pochierter Apfel | Vanilleeis

ZWEIERLEI

SCHOKOLADENMOUSSE

Mango

SKYR-PARFAIT

Heidelbeerragout

POCHIERTER

MARSCHLÄNDER APFEL *vegan*

Zitronensorbet | Heidelbeerragout

SUPREME VON DER MAISPOULARDE

Edelpilzragout | Möhren-
Tagliatelle

GESCHMORTER HIRSCH *glaciert*

Apfel-Rotkohlstrudel |
Kartoffelklöße

GEMÜSE-COUSCOUS

Gerösteter Blumenkohl *vegan*

THYMIAN-POLENTA

Ofengemüse
vegan

DESSERT (VEGETARISCH)