



Vorspeisen

„Duck Ball“ Entenpraline „Gebacken“ / Sellerie in Textur / Beere / Kerbel / Jus	15 €
Bartman Roll Flusskrebs Cocktail / Brioche / Dill / Frucht Kaviar	16 €
Gegrillte Jakobsmuscheln Erbsen in Textur / Krustentier Sauce / Wildkräuteröl / Speck Puder	18 €
- Als Hauptgang	34 €
Beef Tatar „Bartmans Style“ – Handgeschnitten Senf / Röstzwiebel / Trüffelcreme / Sesam Segel	18 €
- Als Hauptgang	32 €
Rote Beete X Ziegenkäse  Rote Beete in Textur / Gratiniertes Ziegenkäse / Schwarze Walnuss / P.X.Balsam 25 Jahre	15 €

Suppe

Gemüsecreme mit Sauerrahm / Croutons & Wildkräuteröl 	10 €
Fischsuppe „Bartmans Style“ Mit Fisch -, Muschel -, Garnele & Gemüsebeilage	Klein 15 € Groß 28 €

Salat

Wildkräutersalat Balsamico – Honig Dressing / Nüsse & Kerne / Croutons / Birnenspalten	12 €
- mit gratiniertem Ziegenkäse	16 €

Brot & Butter

2 kleine Schwarzbrotbrötchen & Hausgemachte Kräuter Butter	5 €
--	-----

Fisch & Meeresfrüchte

Empfehlung des Tages – Von ganzen Fischen oder Filet bis Meeresfrüchte mit Saisonalen Beilagen Tagespreis

Garnelen – Gebraten in Olivenöl Klein 16 €
Knoblauch / Peperoni mild / Cherrytomaten / Kräuter Groß 30 €

Fleisch

Rinderroulade 30 €
Hausgemachter Apfelrotkohl / Kartoffelklöße / Schmorsauce

Kotelett vom Duroc Schwein 28 €
Sellerie Mouseline / Wilder Brokkoli / Preiselbeer Jus
Geräuchertes Tannenwipfel Espuma

Maispouladenbrust „Supreme“ 28 €
Honig – Knoblauch Glasur / Gewürzwaffel / Wildkräutersalat / Geflügelrahm

Rinderfilet „Rossini Art“ 48 €
Kartoffelpüree / Babyspinat / Foie Gras (Ungestopft) / Trüffeljus / Trüffel

->
Ohne Foie Gras (Ungestopft) 39 €

->
Als Surf & Turf – 3 Garnelen 45 €

Braumalz Schnitzel 25 €
Panade mit Braumalz von Klüvers / Kartoffel – Zwiebelstampf / Spiegelei / Gurkensalat

Schnitzel „Wiener Art“ 25 €
Bratkartoffeln / Zitrone / Preiselbeere / Gurkensalat


Vegetarisch (Vegan ? Einfach nachfragen)

Sellerie – Gebacken & Geflämmt 25 €
Selleriemouseline / Geröstete Wallnüsse / Nussbutter Beurre Blanc / Kaffeeöl & Crumble

Trüffel Pasta 27 €

Frische Hausgemachte Bandnudeln / Trüffelrahmsauce / Parmesan

ALTE BARTMANS KLASSIKER

Roastbeef – vom Holsteiner Weiderind Bratkartoffeln & Hausgemachte Remouladensauce / Wildkräuter	25 €
Strammer BARTMAN Schwarzbrot aus Schweden / „Ahle Wurst“ – Mettwurst / Spiegelei / Essiggurke	15 €
3 Spiegeleier mit Bratkartoffeln	15 €
Senfeier „neu interpretiert“  € Eier / Kartoffelpüree / Senf in Textur	19
Krabben Brot „Bartmans Style“ Schwarzbrot aus Schweden / Rührei / Nordsee Krabben / Wildkräuter	22 €
Matjes „Hausfrauen Art“ Sherry Matjesfilet / Hausgemachte Hausfrauen Sauce / Bratkartoffeln	21 €

FÜR ZUHAUSE **Als Geschenk oder Andenken**

Graubart oder Bartblüte je 0,75 l
Grauburgunder Rose Cuveé

14 €

Waldbeere & Tonkabohnen GIN

Citrus mit Mandarinschale & Pfirsichblüte

Haselnuss & Zirbe mit Waldaromen

39 € 0,5 l 69 € 1 l Je Sorte

Dessert

Schokoladen Variation	15 €
Schoko-Nougat-Schichtriegel / Mouse / Eis / Hippe & Crumble / Frucht	
Tonkabohnen Crème Brûlée	14 €
Sorbet / Frucht / Crumble	
Buchweizenwaffel <i>Chef sein Geheimtipp</i> 😊	15
€	
Heidelbeer Kompott & Gebrannter Molkekäse (Brunost) aus Norwegen – Karamellnote	
Käse Teller	16 €
3 Sorten affinierter Rohmilchkäse von der Backenholzer Hofkäserei / Fruchtsenf	
1 Kugel Sorbet <i>oder</i> 1 Kugel Eis – vom Bauernhof Steffens (<i>Tagesaktuell</i>)	3,50 €
1 Kugel Sorbet „Beschwipst“ mit einem Schuss Prosecco	7,50 €

Dessert Wein

Ethos – 2017	5 cl	0,375 l
Reserve – Late Harvest Riesling		
Chateau Ste. Michelle – Columbia Valley – USA	9 €	56 €

Oder darf es ein schöner Obstbrand von Fassbind sein ?
Wir haben auch noch andere leckere Spirituosen da 😊

