

Vorspeisen

Geflämmtter Fjord Lachs Crème Fraîche / Dill / Bartmans Umami Sauce / Algen Kaviar / Gurke	17 €
Bartmans Pulled Pork Pralinen BBQ Creme & Gurken Relish	16 €
Gegrillte Jakobsmuscheln Stachelbeere / Rose / Gestockte Spargelcreme / Fruchtkaviar	18 €
Vitello Forello Rosa Kalbsfilet / Hausgeräucherte Forelle / Bartmans Grüne Sauce / Kapern / Senfsaat	18 €
Gebrannter Lauch 🌱 €	15
Kartoffel Knusper / Mandel Beurre Blanc / Schnittlauchöl / Kresse Creme vom Gebrannten Molkekäse (Brunost) aus Norwegen + Lardo	18 €

Suppe

Tagessuppe – fragen Sie gern unseren Service 🌱 €	10
Fischsuppe „Bartmans Style“ Mit Fisch -, Muschel -, Garnele & Gemüseeinlage	Klein 15 € Groß 28 €

Salat

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

Brot & Butter

2 kleine Schwarzbrotbrötchen & Hausgemachte Bärlauch 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	
Königsberger Klöpse	26 €
Rote Beete Salat / Kapern / Kartoffelpüree	
Iberico Schweinefilet	28 €
Sellerie Mouseline / Wilder Brokkoli / Café de Paris Sauce	
Tafelspitz vom Kalb	28 €
Glasiertes Wurzelgemüse aus dem Ofen / Drillinge / Schmorsauce	
„Bartmans Schnitzel“	27 €
Braumalz Panade / Kräuterrahm Drillinge / Wildkräutersalat	
Bartmans Salzzitronen – Butter Sauce / Petersiliencreme	
Schnitzel „Wiener Art“	25 €
Bratkartoffeln / Zitrone / Preiselbeere / Gurkensalat	
- Als „Holsteiner Art“ mit Spiegelei	26 €

Vegetarisch (Vegan ? Einfach nachfragen)

Bärlauch Gnocchis „Hausgemacht & Gefüllt“	27 €
Hausgemachtes Bärlauch Pesto / Cherry Tomaten / Grüner Spargel / Parmesan	
Trüffel Pasta	27 €
Frische Hausgemachte Bandnudeln / Trüffelrahmsauce / Parmesan / Trüffel	

Zu jedem Gang Trüffel extra ? – pro 1 Gramm + 10 € on Top

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	22 €

 **FÜR ZUHAUSE** 
 **Als Geschenk oder Andenken** 

Graubart oder Bartblüte je 0,75 l

Grauburgunder

Rose Cuveé

14 €

GIN

Waldbeere & Tonkabohnen

Citrus mit Mandarinschale & Pfirsichblüte

Haselnuss & Zirbe mit Waldaromen

(Beim Kauf aller 3 Sorten 1 Glas GRATIS)

39 € 0,5 l 69 € 1 l Je Sorte

Dessert

Umgefallener Blumentopf	15 €
Weißes Schokomouse / Eis / Hippe / Crumble / Beeren	
Tonkabohnen Crème Brûlée	14 €
Sorbet / Frucht / Crumble	
Buchweizenwaffel <i>Chef sein Geheimtipp</i> 😊	15
€	
Heidelbeer Kompott & Gebrannter Molkekäse (Brunost) aus Norwegen – Karamellnote	
Käse Teller	17 €
3 Sorten affiniertes 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 €
mit einem Schuss Geldermann Rosé	9,50 €

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 😊

