

## Vorspeisen

Gegrillter Pulpo Arm Bunter Linsensalat / Wassermelone / Sauce Nero	17 €
Bartmans Pulled Pork Pralinen BBQ Creme & Gurken Relish	16 €
Vitello Forello Rosa Kalbsfilet / Hausgeräucherte Forelle / Bartmans Grüne Sauce / Kapern / Senfsaat	18 €
Bartmans Weiße Perle 🌱 (Lassen sie sich überraschen 😊) € Tomatenessenz „Gestockt“ / Paprika Relish / Tomaten Marmelade / Tomaten Shot	17

## 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	12 €
- mit gratiniertem Ziegenkäse	16 €

## Brot & Butter

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

## **Fisch & Meeresfrüchte**

Schwarzer Heilbutt Selleriemousseline / Fisch Veloute / Algen Kaviar / Meeres Aromen	30 €
Zanderfilet Bunte Linsen / Beurre Blanc / Speck Puder	29 €
Garnelen – Gebraten in Olivenöl Knoblauch / Peperoni mild / Cherrytomaten / Kräuter	Klein 16 € Groß 30 €

## **Fleisch**

Königsberger Klöpse Rote Beete Salat / Kapern / Kartoffelpüree	26 €
Filet & Geschmortes – Zweierlei vom Husumer Weiderind Sellerie Mouseline / Junge Erbsen / Johannisbeeren / Portweinsauce	45 €
Entrécôte Steak US PRIME 300 G Drillinge aus dem Heu Nest / Grüner Spargel / Kräuterbutter	36 €
Bartmans Braumalz Schnitzel Braumalz Panade / Kartoffel – Zwiebelstampf / Spiegelei / Gurkensalat	25 €
Schnitzel „Wiener Art“ Bratkartoffeln / Zitrone / Preiselbeere / Gurkensalat	25 €

## **Vegetarisch** ( *Vegan ? Einfach nachfragen* )

Pfifferlings Gnocchis „Hausgemacht & Gefüllt“ Frische Pfifferlinge / Cherrytomaten / Kräuter / Parmesan	27 €
Trüffel Pasta Frische Hausgemachte Bandnudeln / Trüffelrahmsauce / Parmesan / Trüffel	27 €

## ALTE BARTMANS KLASSIKER

Roastbeef – vom Holsteiner Weiderind Bratkartoffeln & Hausgemachte Remouladensauce / Wildkräuter	26 €
Strammer BARTMAN Schwarzbrot aus Schweden / „Ahle Wurst“ – Mettwurst / Spiegelei / Essiggurke	15 €
3 Spiegeleier mit Bratkartoffeln	15 €
Senfeier „neu interpretiert“ 🌱 € Eier / Kartoffelpürree / Senf in Textur	19
Krabben Brot „Bartmans Style“ Schwarzbrot aus Schweden / Rührei / Nordsee Krabben / Wildkräuter	24 €
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

<b>Ba-Ba-Ra Rhabarber</b>	15 €
Erdbeere / Weiße Schokolade / Rhabarber	
<b>Tonkabohnen Crème Brûlée</b>	14 €
Sorbet / Frucht / Crumble	
<b>Buchweizenwaffel</b> <i>Chef sein Geheimtipp</i> 😊	15
€	
Heidelbeer Kompott & Gebrannter Molkekäse (Brunost) aus Norwegen – Karamellnote	
<b>Käse Teller</b>	17 €
3 Sorten affiniertes Rohmilchkäse von der Backenholzer Hofkäserei / Fruchtsenf	
<b>1 Kugel Sorbet</b> <i>oder</i> <b>1 Kugel Eis</b> – vom Bauernhof Steffens ( <i>Tagesaktuell</i> )	3,50 €
<b>1 Kugel Sorbet</b> „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 😊