

Vorspeisen

Waldspaziergang 3.0 	17
€	
Waldpilz Cappuccino / Pilz Tartelette / Wald & Herbstaromen	
+ fermentierte Waldameisen	20 €
+ Ungestopfte Foie Gras „Karamellisiert“	25 €
Beef Tatar „Bartmans Style“	Klein 18 €
Röstwiebel / Eigelb / Senf / Sesam Kracker	Groß 32 €
Vitello Forello	18 €
Rosa Kalbsfilet / Hausgeräucherte Forelle / Bartmans Grüne Sauce / Kapern / Senfsaat	
Ziegenkäse X Kürbis in Variation 	17
€	

Suppe

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

Salat

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

Brot & Butter

2 kleine Schwarzbrotbrötchen & Hausgemachte Kräuter Butter 5 €

Fisch & Meeresfrüchte

Kabeljaufilet – *aus dem Niendorfer Hafen*
Erbsen in Variation / Algen Kaviar / Beurre Blanc 30 €

Zander Filet 29 €
Buntes Kartoffelragout / Dijon Senf Beurre Blanc / Wildkräutermelange

Garnelen – Gebraten in Olivenöl Klein 17 €
Knoblauch / Peperoni mild / Cherrytomaten / Kräuter Groß 30 €

Fleisch

Hirschrücken Filet „Rosa“ 32 €
Selleriemouseline / Geflämmte Pastinake / Fliederbeere / Macadamia Nuss

Rinderfilet „Rossini Art“ 42 €
Kartoffelpüree / Babyspinat / Trüffelsauce / Trüffel
+ Ungestopfte Foie Gras „Karamellisiert“ 46 €

Geschmorte Ochsenbacke 30 €
Wurzelgemüse / Kartoffelpüree / Schmorsauce

Bartmans Braumalz Schnitzel 25 €
Braumalz Panade / Kartoffel – Zwiebelstampf / Spiegelei / Gurkensalat

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

Vegetarisch (*Vegan ? Einfach nachfragen*)

Kürbis Gnocchis „Hausgemacht & Gefüllt“ 27 €
Chutney vom Hokkaido / Kürbiskerne & Öl / Parmesan

Trüffel Pasta 27 €

Frische Hausgemachte Bandnudeln / Trüffelrahmsauce / Parmesan / Trüffel

ALTE BARTMANS KLASSIKER

Roastbeef „Kalt aufgeschnitten“ 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	24 €
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 €

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

Bartmans Kakao Bohne	15 €
Schokomouse mit Salzkaramellkern / Frucht / Crumble / Eis	
Tonkabohnen Crème Brûlée	14 €
Sorbet / Frucht / Crumble	
Bartmans Ice Espresso	8 €
Vanilleeis / Espresso / Weißes Schoko Espuma	
Käse Teller	17 €
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 €
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 😊