

Vorspeisen

Foie Gras Mousse Törtchen „Ungestopft“ Im Baumkuchenmantel & Portweingelee / Zwiebelmarmelade / Gewürzkirschen	18 €
Krabbenbrötchen „Bartmans Style“ Brioche / Cocktailsauce / Nordseekrabben / Wildkräuter	15 €
Geflämmt Lachs Erbse / Molte Beere / Grüner Apfel / Buttermilch	17 €
Jakobsmuscheln Blumenkohlmouseline / Krustentierespuma / Meeresspargel / Algenkaviar	Klein 18 € Groß 34 €

Suppe

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

Salat

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

Brot & Butter

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

Fisch & Meeresfrüchte

Fang des Tages	Tagespreis
Mit Wechselnden Beilagen – <i>Fragen Sie gern unseren Service</i>	
Zanderfilet	29 €
Trüffelrisotto / Beurre Blanc / Wildkräutermelange	
Garnelen – Gebraten in Olivenöl	Klein 17 €
Knoblauch / Peperoni mild / Cherrytomaten / Kräuter	Groß 30 €

Fleisch

Hirschrücken Filet „Rosa“	42 €
Selleriemouseline / Geflämte Pastinake / Preiselbeersauce / Macadamia Nuss	
Halbe Ofenfrische Ente	32 €
Hausgemachter Apfelrotkohl / Kartoffelklöße / Bratapfel / Orangen – Majoransauce	
Entenkeule	25 €
Hausgemachter Apfelrotkohl / Kartoffelklöße / Orangen – Majoransauce	
Geschmorte Ochsenbacke	32 €
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)

Maronen Gnocchi „Hausgemacht & Gefüllt“	27 €
Waldpilze / Kräuter / Senfsaat / Parmesan	

Trüffel Pasta 27 €
Frische Hausgemachte Bandnudeln / Trüffelrahmsauce / Parmesan / Trüffel

ALTE BARTMANS KLASSIKER

Roastbeef „Kalt aufgeschnitten“ vom Holsteiner Weiderind 25 €
Bratkartoffeln & Hausgemachte Remouladensauce / Wildkräuter

Strammer BARTMAN 15 €
Schwarzbrot aus Schweden / „Ahle Wurst“ – Mettwurst / Spiegelei / Essiggurke

3 Spiegeleier mit Bratkartoffeln 15 €

Senfeier „neu interpretiert“ 🌱 19
€
Eier / Kartoffelpüree / Senf in Textur

Krabben Brot „Bartmans Style“ 24 €
Schwarzbrot aus Schweden / Rührei / Nordsee Krabben / Wildkräuter

Matjes „Hausfrauen Art“ 21 €
Sherry Matjesfilet / Hausgemachte Hausfrauen Sauce / Bratkartoffeln

 **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

Schokoladen Variation „X-Mas Edition“	15 €
Schichtriegel von Schoko-Nougat / Eis / Crumble / Frucht / Mouse	
Lebkuchen Crème Brûlée	14 €
Sorbet / Frucht / Crumble	
Bartmans Ice Espresso	8 €
Vanilleeis / Espresso / Weißes Schoko Espuma	
Käse Teller	18 €
3 Sorten affiniertes Rohmilchkäse von der Backenholzer Hofkäserei / Fruchtsenf	
1 Kugel Sorbet oder 1 Kugel Eis – vom Bauernhof Steffens (Tagesaktuell)	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 😊

