Vorspeisen

| Foie Gras Mousse Törtchen "Ungestopft" Im Baumkuchenmantel & Portweingelee / Zwiebelmarmelade / Gewürzkirsch | ien | 18€ |
|---|---------------|--------------|
| Krabbenbrötchen "Bartmans Style" Brioche / Cocktailsauce / Nordseekrabben / Wildkräuter | | 15€ |
| Geflämmter Lachs Erbse / Molte Beere / Grüner Apfel / Buttermilch | | 17€ |
| Jakobsmuscheln Blumenkohlmouseline / Krustentierespuma / Meeresspargel / Algenkaviar | Klein Groß | 18 € 34 € |
| <u>Suppe</u> | | |
| Tagessuppe – fragen Sie gern unseren Service 🝞 € | | 10 |
| Fischsuppe "Bartmans Style" Mit Fisch -, Muschel -, Garnele & Gemüseeinlage | Klein Groß | 15 € 28 € |
| Salat 7 | | |
| Wildkräutersalat | | 12€ |
| Balsamico – Honig Dressing / Wallnuss & Kerne / Croutons / Birnenspalten - mit gratiniertem Ziege | enkäse | 16€ |

Brot & Butter

Fisch & Meeresfrüchte

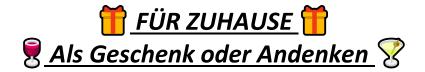
| Fang des Tages | Tage | espreis |
|--|--------|---------|
| Mit Wechselnden Beilagen – Fragen Sie gern unseren Service | | |
| | | |
| Zanderfilet | | 29 € |
| Trüffelrisotto / Beurre Blanc / Wildkräutermelange | | |
| Garnelen – Gebraten in Olivenöl | Klein | 17€ |
| | KIEIII | 1/6 |
| Knoblauch / Peperoni mild / Cherrytomaten / Kräuter | Groß | 30 € |

Fleisch

| Hirschrücken Filet "Rosa" Selleriemouseline / Geflämmte Pastinake / Preiselbeersauce / Macadamia Nuss | 42€ |
|--|------|
| Halbe Ofenfrische Ente Hausgemachter Apfelrotkohl / Kartoffelklöße / Bratapfel / Orangen – Majoransauce | 32€ |
| Entenkeule Hausgemachter Apfelrotkohl / Kartoffelklöße / Orangen – Majoransauce | 25 € |
| Geschmorte Ochsenbacke Wurzelgemüse / Kartoffelpüree / Schmorsauce | 32€ |
| Bartmans Braumalz Schnitzel Braumalz Panade / Kartoffel – Zwiebelstampf / Spiegelei / Gurkensalat | 25€ |
| Schnitzel "Wiener Art" Bratkartoffeln / Zitrone / Preiselbeere / Gurkensalat | 25 € |



| 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 / Kartoffelpürree / Senf in Textur | |
| Lief / Raitoffelpurree / Selfi III Textur | |
| Krabben Brot "Bartmans Style" | 24 € |
| Schwarzbrot aus Schweden / Rührei / Nordsee Krabben / Wildkräuter | |
| Matjes "Hausfrauen Art" | 21€ |
| Sherry Matjesfilet / Hausgemachte Hausfrauen Sauce / Bratkartoffeln | 5 |
| _ | |



Graubart oder Bartblüte je 0,75 l

Grauburgunder Rose Cuveé

14€

GIN Waldbeere & Tonkabohnen

Citrus mit Mandarinenschale & Pfirsichblüte

Haselnuss & Zirbe mit Waldaromen

(Beim Kauf aller 3 Sorten 1 Glas GRATIS)

39 € 0,5 l 69 € 1 l Je Sorte

<u>Dessert</u>

| Schokoladen Variation "X-Mas Edition" Schichtriegel von Schoko-Nougat / Eis / Crumble / Frucht / Mouse | 15€ |
|--|-------|
| Lebkuchen Crème Brûlée Sorbet / Frucht / Crumble | 14€ |
| Bartmans Ice Espresso Vanilleeis / Espresso / Weißes Schoko Espuma | 8€ |
| Käse Teller 3 Sorten affinierter Rohmilchkäse von der Backenholzer Hofkäserei / Fruchtsenf | 18€ |
| 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 [©]