Vorspeisen

Gegrillte Pimientos de Padrón 🥳	15
"Bartmans Natives Olivenöl" / Zitronen-Meersalz	
Gin Tonic Lachs Hausgebeizter Fjord Lachs / Gurke / Kaviar / Zitronen Macaron / Wachholderpude	18€ er
Beef Tatar "Bartmans Style"	Klein 18€
Zwiebel / Gebackene Kapern / Eigelb / Kracker	Groß 32 €
Wild Schinken "Hausgeräuchert & Regional" 100 Gramm frisch aufgeschnitten / Tartelette vom Waldorfsalat	16€
- "Dazu passen perfekt unsere Schwarzbrotbrötchen & ein 2 cl Brand oder Haselnuss Geist"	<u></u>

<u>Suppe</u>

<u> </u>		
Tagessuppe – fragen Sie gern unseren Service 🍞 €		11
Fischsuppe "Bartmans Style" Mit Fisch -, Muschel -, Garnele & Gemüseeinlage	Klein Groß	16€ 28€
8 Salat		

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

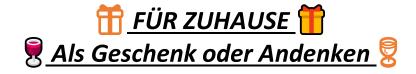
Brot & Butter

Fisch & Meeresfrüchte

Fang des Tages Mit wechselnden Beilagen – Fragen Sie gern unse	ren Service	Tage	espreis
Black Cod Filet Selleriemouseline / Miso Lack / Wilder Brokkoli /	Paprikasauce		29€
Garnelen – Gebraten in Olivenöl Knoblauch / Peperoni mild / Cherrytomaten / Krä	uter	Klein Groß	18€ 31€
<u>Fleiso</u>	<u>ch</u>		
Rinderfilet "Rosa" Kartoffelgratin / Wilder Brokkoli / Café de Paris Sa	auce		39€
- Als "Surf & Turf" mit 3 Garnelen			45 €
Geschmorte Lammhaxe Grillgemüse Tarte / Gegrillte Pimientos / Schmors	auce		32€
Rinderroulade In eigener Schmorsauce / Hausgemachter Apfelro	otkohl / Kartoffelklöße		30€
Königsberger Klopse Kartoffelpüree / Kapern / Rote Beete Salat			25€
Bartmans Braumalz Schnitzel Braumalz Panade / Kartoffel – Zwiebelstampf / Sp	piegelei / Gurkensalat		25 €
Schnitzel "Wiener Art" Bratkartoffeln / Zitrone / Preiselbeere / Gurkensa	lat		25€
🦻 Vegetarisch 🦻 (Vege	an ? Einfach nachfragen)	<u>></u>	
Trüffel Pasta			28€
Frische Hausgemachte Bandnudeln / Trüffelrahm	sauce / Parmesan / Trüffel Mit Rinderfiletstreifen		+ 10 €
	Mit je + 1 Gramm Trüffel Mit 3 Garnelen		+ 10 € + 10 €
	THE S CATHETEN	,	100

ALTE BARTMANS KLASSIKER

Roastbeef "Kalt aufgeschnitten" vom Holsteiner Weiderind Bratkartoffeln & Hausgemachte Remouladensauce / Wildkräuter	26€
Strammer BARTMAN Schwarzbrot aus Schweden / "Ahle Wurst" – Mettwurst / 2 Spiegeleier / Essiggurke	16€
3 Spiegeleier mit Bratkartoffeln	16€
Senfeier "neu interpretiert" 🍞 € Eier / Kartoffelpürree / Senf in Textur	19
Krabben Brot "Bartmans Style" Schwarzbrot aus Schweden / Rührei / Nordsee Krabben / Wildkräuter	26€
Matjes "Hausfrauen Art" Sherry Matjesfilet / Hausgemachte Hausfrauen Sauce / Bratkartoffeln	22€



Graubart oder Bartblüte oder Rotbart
Grauburgunder Rosé Cuveé roter Cuveé

Je Flasche 14 € oder BK Holzkiste 75 €

GIN

Waldbeere & Tonkabohne

Citrus mit Mandarinenschale & Pfirsichblüte

Haselnuss & Zirbe mit Waldaromen

(Beim Kauf aller 3 Sorten 1 Glas GRATIS)

39 € 0,5 | 69 € 1 |

Schauen Sie gerne in unsere Vitrine wir haben noch viel mehr ©

Dessert

Bartmans Kakao Bohne Dunkles Schokomouse mit Salzkaramellkern / Eis / Crumble / Frucht / Hippe	15€
Süßer Apfel Lauwarmer Apfelkompott mit Cidre / Mandel-Honigeis / Hausgemachter Granola Weißer Schokoladen Schaum	14€
Bartmans Ice Espresso Vanilleeis / Espresso / Weißes Schoko Espuma	8€
Käse Teller Affinierter Rohmilchkäse dazu Fruchtsenf & Brot Affineur Markus Kober entdeckt Käserohlinge und veredelt sie in Handarbeit. Er kombiniert sie überraschend mit Kräutern, Gewürzen, Blüten, Likören und vielen weiteren Zutaten aus der Reg	19 € ion.
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 ©