

Karte am 24.12.2026, 13.00- 16.00 Uhr und 17.00- 20.00 Uhr

Vorspeisen:

Cremesuppe von Waldpilzen mit Crémant verfeinert und mit
frisch gehobeltem schwarzen Wintertrüffel serviert
15,90€

Kartoffel- Pastinaken- Cremesuppe mit Chardonnay abgeschmeckt und
mit Nordseekrabben serviert
15,90€

Hauptgänge:

Ragout vom Holsteiner Weiderind mit Champignons in kräftiger
Rotwein - Jus an Apfel- Preiselbeer - Rotkohl serviert dazu Röstitaler
32,50€

Filet von der Dorade auf der Haut gebraten an Rot- Grünkohlsalat mit
Erdbeer - Vinaigrette und Granatapfel- & Kürbiskernen serviert, dazu
unsere Kartoffelwaffeln und eine feine Honig-Senf-Creme
32,50€

Holsteiner Surf and Turf
Roastbeef (kalt, rosa im Kern), Nordseekrabben, Räucherlachs und
unsere Kartoffelwaffeln mit Kräutercreme
29,80€

Knusprige Rote- Bete- Medaillons (vegan)
an Rot- Grünkohlsalat mit Erdbeer – Vinaigrette und Granatapfel- & Kürbiskernen serviert,
dazu Röstitaler und vegane Trüffelmayonnaise
27,90€

Dessert:

Norddeutsche Käseplatte
verschiedene Hart- und Weichkäsesorten mit Baguette und Butter serviert
13,90€

Gebackene Apfelringe mit Zimt und Zucker
an Marzipan – Eiscreme auf Spekulatius- Crumble serviert
13,90€

Nur mit Reservierung! 04344- 4100966 oder reservierung@restaurant-barkasse.de