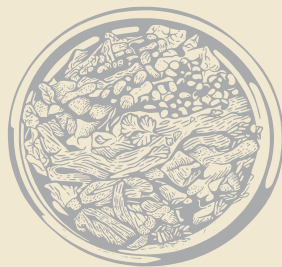


De Spieskaart



de soppe Suppe



middeninne

Hauptgang

 Wildkräutersalat 16 Radieschen Kirschtomaten Zucchini Sonnenblumenkerne Buchweizen Himbeervinaigrette	 Müritzer Saiblingsfilet 20 geräuchert & gebeizt Buttermilch Gurke Meerrettich Gurkensalat Algenkaviar
 Pilzmousse - vegan 18 Green Shot Tomate Rettich Pilzknusper	Pastete vom Havelländer 19 Apfelschwein Karotte & Pistazie Rilette Pate en Croute eingelegte Karotte Rilette Baconchip
 Fischsuppe "Sandtorhafen" 16 Krabbenmayonnaise Crostini Dill	Perlhuhnbrust 36 Shiitake Fregola Sarda Baby Möhre Salzzitrone Jus
 Sellerie & Austernpilz - vegan 28 Geschmort "Karaage" Süßkartoffel Pak Choi Bunte Beete Gemüsejus	Kalbskotelett 45 Mole Poblano Selleriefplan Kartoffelcrumble Erbsen Speckbohnen
Filet vom Steinköhler - gebr. 34 Soja-Maispolenta Spinat Curry- Popcorn Baby Mais Piment de Espelette Schaum	
Rotbarschfilet - gebr. 36 Gewürzgurkenkruste Kräuerroulade Grünes Frühlingsgemüse Brunnenkresseschaum	

Elbphilharmenü 99

Wildkräuter Panna Cotta
Kohlrabi & Sud | Kimchi | Salat | Aschehippe

Hechtkloß - pochiert
Büsumer Krabben | Hecht-Kaviar-Dillsauce | Salzzitrone

Hamburger Tapas
Rundstück Warm | Lachs Stulle | Labskaus

Tournedos von der Norddeutschen Färs
Kartoffel-Senfpuree | Zucchini | Gartenkresse | Jus

Honig-Schokoladen-Vanille "Mille Feuille"
Orangenmousse | Schokolade | Crumble

3 Gang ohne Hechtkloß und Hamburger Tapas 75

Weinbegleitung 0,1l pro Gang, inkl Tafelwasser 3 Gang 37 / 5 Gang 55

Alle Produkte, die im Fang & Feld auf den Tisch kommen, stammen, dank unserer Partner True Wilderness, Farm Katerbow und Müritzfischer, kompromisslos aus der Region.

Alle Preise sind in € und beinhalten die gesetzliche Mehrwertsteuer

Dornach

Dessert

Rote Grütze Weiße Schokoladen Mousse Beeren Sago	14
Tonkabohnemousse Rum Schokolade Birne Mandel	16
Schwarzwälder Kirsch Schokolade Kirschwassermousse Kirschsorbet	16
Honig-Schokoladen-Vanille "Mille Feuille" Orangenmousse Schokolade Crumble	15
Norddeutsche Käseauswahl Hausgemachtes Chutney Trauben Nüsse	22



Gud Brook Kirsch Schattenmorelle	2cl 13
Gud Brook Zwetschge Doppelte Haus-Zwetschge	12
Gud Brook Birne Williamschrist	12
Gud Brook Apfel	12

Dessertwien

Dessertwein

Mouton Cadet Réserve Sauternes
Semillon | Sauvignon Blanc Muscadelle
Baron Phillipe de Rothschild Bordeaux
Frankreich

5cl 0,375l
9 39

Alle Preise sind in € und beinhalten die gesetzliche Mehrwertsteuer



de soppe
Suppe



De Spieskaart



Wild Herb Salad 16
Radishes | Cherry Tomatoes
Zucchini | Sun Flower Seeds
Buckwheat | Raspberry Vinaigrette



Mushroom Mousse - vegan 18
Green Shot | Tomato | Radish
Mushroom Crisp



Fishsoup "Sandtorhafen" 16
Crab Mayonnaise | Crostini | Dill



Celery & Oyster Mushroom 28
Braised "Karaage" - vegan
Sweet Potato | Pak Choi | Colorful
Beetroot | Vegetable Jus

Fillet of Coalfish - grilled 34
Soy-Cornpolenta | Spinach | Curry
Popcorn | Baby Corn | Piment de
Espelette Foam

Redfish Fillet - grilled 36
Pickled Cucumber Crust | Herb Roulade
Green Spring Vegetables | Watercress
Foam



Müritzer Char Filet 20
smoked & pickled
Buttermilk | Cucumber | Horseradish
Cucumber Salad | Algae Caviar

Havelland Apple Pork Pate 19
Carrot & Pistachio | Rilette | Pate en
Croute | Pickled Carrot | Bacon Chip

Guinea Fowl Breast 36
Shiitake | Fregola Sarda | Baby
Carrot | Salted Lemon | Jus

Veal Cutlett 45
Mole Poblano | Celery Flan Potato
Crumble | Peas | Bacon Beans



Elbphilharmonie 99

Wild Herb Panna Cotta
Kohlrabi & Brew | Kimchi | Salad | Ash Hips

Pike Dumpling - poached
Büsum Shrimp | Pike-Caviar-Dill-Sauce | Salted Lemon

Hamburger Tapas
Round Piece Warm | Salmon Stulle | Labskaus

Tournedos from the North German Heifer
Potato-Mustard-Puree | Zucchini | Garden Cress | Jus

Honey-Chocolate-Vanilla "Mille Feuille"
Orange Mousse | Chocolate | Crumble

3 course without pike dumpling and hamburger tapas 75

Wine accompaniment 0,1l per course, incl table water 3 course 37 / 5 course 55

Thanks to our partners True Wilderness, Farm Katerbow and Müritzfischer, all products served at Fang & Feld are uncompromisingly sourced from the region.

All prices are in € and include the statutory VAT

Dornach

Dessert

Rote Grütze White Chocolate Mousse Berries Sago	14
Tonka Bean Mousse Rum Chocolate Pear Almond	16
“Schwarzwälder Kirsch” Black Forest Cherry Chocolate Cherry Mousse Cherry Sorbet	16
Honey-Chocolate-Vanilla “Mille Feuille” Orange Mousse Chocolate Crumble	15
North German Cheese Selection Homemade Chutney Grapes Nuts	22



Gud Brook Cherry Morello Cherry	2cl 13
Gud Brook Plum Double House Plum	12
Gud Brook Pear Williamschrist	12
Gud Brook Apple	12

Dessertwien

Dessertwine

Mouton Cadet Réserve Sauternes
Semillon | Sauvignon Blanc Muscadelle
Baron Phillipe de Rothschild Bordeaux
France

5cl 0,375l
9 39

All prices are in € and include the statutory VAT