

De Spieskaart



Vördeem

Vorspeise

de soppen

suppen

Husumer Roastbeef 14.50
Geschmorter Radicchio
Senfsamen | Gurken-Gel
Schnittlauchemulsion

Gebeizter Lachs 14.50
Buttermilch | marinierter
Fenchel | Rettich | Gurke

Blumenkohl-Cremesuppe mit
Krabben 14.00
Staudensellerie Chutney
Marinierter Blumenkohl
Nussbutterschaum

Rote-Bete-Apfel-Terrine 13.50
Körniger Frischkäse
Karamellisierte Walnüsse
Trauben

Bunter Karottensalat 13.50
Mandel Verjus Püree
Geflammte Pflaumen | Kohlrabi
Kerbel



middeninne

Hauptgang

Filet vom Husumer Rind 42.00
Kürbis-Estragon Püree
Rotwein-Schalotten
Kräuterseitlinge

Apfelschweinebauch 34.00
Weißwein-Birne | Speck Fond
Bohnen | Schwarzkohl

Sous Vide gegarter rosa
Kalbstafelspitz 36.00
Pastinaken-Püree
Schwarzwurzel
Geröstete Haselnüsse

Rübenmuss 27.00
Kartoffeljus | in Salz
gebackenes Wurzelgemüse
Knuspriger Reischip

Geflammtes Kabeljau 36.00
Zitronen Dill "Fumet Sauce"
Geschmorter Spitzkohl
Miesmuscheln
Speck Marmelade

Dornach

Dessert



Nord-Deutsche Käse Auswahl 18.00
Hausgemachtes Chutney | Trauben
Nüsse | Lavosh

Verschleiertes Bauernmädchen 13.00
Pumpernickel | Apfel | Rum
Schokolade

Fang & Feld Rote Grütze 12.50
Weißes Schokoladen-Vanille-
Mousse | Rote Grütze | Limetten
Baiser

Birne Helene 13.50
Birnekompost | Vanillecreme
Birnensorbet
Schokoladen-Tuiles

Dat Appel Water 15
Gin Sul mit Apfel Infusion | Tonic Water
Orange Bitter | Rosmarin

Feld & Apfel 15
Wodka mit Zimt & Rosmarin Infusion
Apfelsaft aus dem alten Land | Orange-
Bitter | Getrocknet Apfel-chips

Ein Americano in Hamburg 15
Gin Sul | Helmut Rot | Kirschsirup
Pils | Zitrone

Aperitif



Black Forrest Lemonade 16
Monkey 47 | Montenegro
Selbstgemachtes Minzsirup | Limetten
Saft | Seven Up | Orange

Ohne Spriet

Alkoholfrei

Alten Land 10
Apfelsaft | Limetten | Minze | Rohrzucker
Soda Wasser | Getrocknete Apfe-chips

De Spieskaart
Menu



Vördeem
Appetizers

de soppen
Soup

Rosa Roastbeef 14.50
Charred Radicchio | Mustard
Seeds | Cucumber-Gel | Chive -
Emulsion

Cured Salmon 14.50
Buttermilk | Marinated Fennel
Radish | Cucumber

Cauliflower Cream Soup with Crabs
14.00
Celery Chutney | Marinated
Cauliflower | Nut-butter foam

Beetroot- Apple Terrine 13,50
Cottage Cheese | Caramelized
Walnuts | Apple | Grapes

Rainbow Carrot Salad 13,50
Almond Verjus Puree | Burnt
Plums | Kohirabi | Chervil



middeninne
Main Courses

Beef Tenderloin 42.00
Pumpkin - Tarragon Puree | Red
Wine Shallots | King Oyster
Muschrooms

Apple Fed Pork Belly 34.00
White Wine Poached Pear
Bacon Stock | Beans
Black Cabbage

Sous Vide Veal Rump Cap
36.00
Parsnip Puree | Salsify
Roasted Hazelnuts

Beet Pulp 27.00
Carrot Jus | Salt baked Root
Vegetables | Smokey Rice
Cracker

Roasted Cod fillet 36.00
Lemon Dill | Salsify | Roasted
Mussels | Bacon Jam



Dornach
Dessert



Northern German Cheese 18.00
Homemade Chutneys | Grapes
Lavosh

"Verschleiertes Bauernmädchen" 13.00
Pumpernickel | Apple | Rum
Chocolate

Fang & Feld "Rote Grütze" 12.50
White Chocolate Mousse | Red
Fruit Jelly | Lime Meringue

"Birne Helene" 13.50
Pear Compote | Vanilla Cream
Pear Sorbet
Chocolate-Tuiles

Dat Appele Water 15
Gin Sul wiht apple infusion | Tonic Water
Orange Bitter | Rosemary

Feld & Apple 15
Wodka with Cinnamon & Rosemary infusion
Apple Juice | Rosemary Bitter | Dried apple

"Ein Americano In Hamburg" 15
Gin Sul | Helmut Red | Cherry Syrup
Pils | Lemon

Aperitif



Black Forrest Lemonade 16
Monkey 47 | Montenegro | Homemade
Mint Syrup | Lime Juice | Seven Up
Dried Orange

Ohne Spriet

non alcoholic

Alten Land 10
Apple Juice | Lime | Mint | Brown Sugar
Soda Water | Dried Apple