

### Wilde Austern von Auster Region

Schalotten Vinaigrette

1 Stück: 4,90 | 2 Stück & 1 Glas 0,1 Crémant statt ~~18,70~~ für 15,00

**Jordan Kalamata Oliven 🍷 | Focaccia | Olivenöl 🍷 | Fleur de Sal 🍷 8,90**

**Hummus | Focaccia | Olivenöl 🍷 | Fleur de Sel 🍷 8,90**

**Datteln im Speckmantel (7 Stück) 8,90**

**Garnelen (7 Stück) im Kräutersud | Baguette 10,90**

**Pastrami Sandwich | Bio-Pastrami | Comté | Kraut | Rote Zwiebel | Röstzwiebel-Mayo 14,90**

**Caesar Salad | Grünzeug | Tomate | Brot Chip | Comté | Caesar-Dressing 14,90**  
mit Garnelen oder Bio Roastbeef +7,90

**Buratta | Spargel | Gurke | Tomate | Erdbeeren | Basilikum 18,90**

**Ziegenkäse „Hof Bachenbruch“ | Pfirsich | Radieschen | Pumpernickel | Wildkräuter 14,90**

**Hausgebeizter Bio-Saibling | Kartoffelschnitte | Rote Zwiebel | Honig-Senf 18,90**

**Bio-Roastbeef | Kartoffelschnitte | Rote Zwiebel | Röstzwiebel-Mayo 18,90**

**Bio-Beef Tatar | Gepickelte Gurke | Schmand | Focaccia | Kräuter**  
klein 80g 14,90 | groß 120g 19,90

### Weinlager Abendbrot

**Metzgerauswahl 19,90**

Wurst | Schinken | Bio-Roastbeef | Gepickeltes Gemüse 🍷 | Saisonaler Dip | Brotauswahl

**Rohmilch-Käseauswahl 19,90**

5 Sorten Käse 🍷 | Trauben | Nüsse | Hausgemachtes Chutney 🍷 | Brotauswahl

**Tapas Teller 19,90**

Bio-Manchego Käse | Serrano Schinken | Datteln im Speckmantel | Kalamata Oliven 🍷 | Brotauswahl

**Weinlager „Abendbrot“ Etagere p.P. 29,90 ab 2 Pers. p.P. 25,00 ab 8 p.P. 20,00**

Metzgerauswahl | Rohmilch-Käseauswahl 🍷 | Oliven 🍷 | Hummus | Datteln im Speckmantel  
Brotauswahl

### FLAMMKUCHEN AUS DEM STEINOFEN

**Elsass 14,90**

Schinken-Speck | Frühlingslauch | Schmand

**Spargel 15,90**

Spargel | Schinken | Hollandaise | Rucola | Schmand

*auch vegetarisch möglich*

**Ziege 14,90**

Ziegenfrischkäse | Birne | Walnuss | Schmand

**Bärlauch 15,90**

Schinken | Bärlauch Pesto | Comté | Schnittlauch |  
Schmand

*auch vegetarisch möglich*

### SÜßER ABSCHLUSS

**3 Sorten Bruchschokolade vom Chocolatier 🍷 | Saisonale Früchte 7,90**

## FANGST

**FANGST bedeutet auf Dänisch und Norwegisch „Fang“ und ist der Name eines kleinen Unternehmens aus Kopenhagen.**

**Sie sind tief in Skandinavien verwurzelt und widmen sich der Entwicklung der nordischen Esskultur. Dazu gehört das Wiederentdecken und Überdenken von Lebensmitteln und Kochmethoden, die längst vergessen sind oder nicht mehr den Respekt bekommen, den sie verdienen.**

Meeresfrüchtekonserven sind eine Kunst. Durch Hunderte von kleinen Konservenunternehmen, die sich entlang der Küsten von Nordatlantik, Nord- und Ostsee im letzten ein Jahrhundert etabliert haben, gibt es tatsächlich eine Tradition für diese feine Konservierungsmethode. In den Gewässern gibt es einige der besten Fische der Welt und die hiesige Gastronomie wird für ihre Qualität und Innovation gelobt. Deshalb hat FANGST mit der Hilfe guter Menschen die Segel gesetzt, um den Reichtum an Meeresfrüchten in den nordischen Ozeanen neu zu entdecken und zu erforschen.

Mit Respekt vor der Natur und gastronomischem Handwerk. In Dosen konserviert und als leckere Mahlzeit oder Snack aus dem Norden serviert.

### **Brisling No.4 10,90**

„Nordischen Sardinien“

„Brisling“ (=Sprotte) ist ein kleiner Fisch, der traditionell in großer Zahl an den Küsten Skandinaviens und der Ostsee gefangen wird.

### **Færøsk Laks No.1 11,90**

Gegrillter Färöer Lachs

Ihre abgelegene Lage im Nordatlantik, klares Wasser, kühle, konstante Temperaturen, starke Strömungen und geschützte Fjorde machen die Färöer-Inseln zum perfekten Ort für Lachse.

### **Regnbue Ørred 12,90**

Dänische Süßwasserforelle

In seiner Kindheit genoss Martin, Mitbegründer von FANGST, die vielen Besuche auf Forellenfarmen mit seinem Vater, einem Biologen, der sich der Entwicklung einer Weltklasse-Forellenzucht im dänischen Süßwasser widmete. In dieser Dose wurden einige dieser Erinnerung „konserviert“ – und ebenso köstliche geräucherte Forelle mit Wacholder und Zitronenthymian.

### **Sild No.1 11,90**

Norwegischer Hering

Der Hering in dieser FANGST-Dose ist von der „atlantischen“ Art und wird im Norwegischen Meer gefangen. Mit einem leichten Rauch aus Buchenholz und einer milden Würze aus weißem Pfeffer und Bärlauch hat FANGST den Küstengeschmack mit einem Hauch Wald eingefangen.

### **Blåmusling No.1 11,90**

Miesmuscheln aus dem Limfjord

Im kalten Wasser des dänischen Limfjords wachsen „Blåmuslinger“ langsam und erhalten dadurch einen besonders feinen Geschmack. Mit einer Marinade aus kaltgepresstem Rapsöl, Apfelessig, Dill und Fenchelsamen präsentiert Euch FANGST ihre Version der Miesmuschel.