



WASSERSLEBEN

VIER

VORSPEISEN/SALATE	€
TATAR klassisch Husumer Rind • Schalotten • Eigelb	~ 80g 13,00
Als Hauptgericht	~ 150g 23,00
Bunter SALAT Gebratene Rinderfiletstreifen • Hausdressing	15,00
ZIEGENKÄSE Trauben • junger Salat • Pinienkerne	11,00
CARPACCIO vom Husumer Rind Rucola • Parmesan • Pesto	12,00
SUPPEN	
ESSENZ vom Husumer Kalb feines Gemüse • Fleischklößchen	8,50
KRABBEN Suppe Krabben • Portwein	9,00
Französische ZWIEBELSUPPE Blätterteighaube	9,00
GRÜNE KÜCHE	
Offene RAVIOLI Ricotta • junger Spinat • Waldpilze • Karpaten Trüffel	18,00

ALLERGENE WIRKSTOFFE

Sollten Sie von Allergien betroffen sein, fragen Sie bitte das Personal.



WASSERSLEBEN

VIER

GRILLKARTE	~ 180g	~ 300g
Husumer RUMPSTEAK 28 Tage gereift - zart	23,00 €	31,00 €
RIB-EYE Steak 28 Tage gereift - durchwachsen	25,00 €	34,00 €
	~ 200g	
FILET Mastercut 28 Tage gereift • feinstes Mittelstück	35,00 €	
LACHS Schottland • Label Rouge • Mittelstück	24,50 €	

BEILAGEN & DIPS

Zu all unseren Steaks servieren wir hausgemachte Kräuterbutter.
Stellen Sie sich Ihr Steak selbst zusammen.
Eine Beilage ist im Preis inkludiert.

Jede weitere Beilage € 5,00
Jede weitere Soße/Dip € 2,50

Sättigungsbeilagen	Grüne Beilage	Saucen/Dips
Pommes frites	Gemischter Salat	Grüne Pfeffersauce
Kartoffelgratin	Gurkensalat	Rotweinjus
Kartoffelpüree	Tomatensalat	Cognacrahmsauce
Gebackene Kartoffel mit Sour Cream	Gemischtes Gemüse	Pilzsauce

TOPPINGS

Zusätzliche können Sie Ihr Steak mit folgenden Toppings
für jeweils € 2,00 verfeinern

Gorgonzola	Gebratene Zwiebeln	Gebratene Pilze
------------	--------------------	-----------------

ALLERGENE WIRKSTOFFE

Sollten Sie von Allergien betroffen sein, fragen Sie bitte das Personal.



WASSERSLEBEN

VIER

ABENDMENÜ

Sashimi vom LACHS
Sesam • Ponzu

12,00 €

Weißer TOMATENSUPPE
Dattel Tomaten • Olivenöl

9,00 €

Bresse TAUBE
Steckrübe • Eigelb • Trüffel

19,00 €

SEETEUFEL
gebraten • Strandkräuter • Krabben

28,00 €

KALBSBACKE
Ostseegarnele • Serrano Schinken • Moosbeere

31,00 €

Holsteiner HIRSCH
Fichtenjus • Blutwurst • Waldpilze • Brombeere

35,00 €

ZIEGENKÄSEIS
roter Pfeffer • Orange • Olivenöl

10,00 €

Madagaskar VANILLE
Panna Cotta • Basilikum

12,00 €

Als 4 – Gang Preis pro Person	(Sashimi, Suppe, Backe, Vanille)	€ 60,00
Als 5 – Gang Preis pro Person	(Sashimi, Taube, Hirsch, Käse, Vanille)	€ 85,00
Als 8 – Gang Preis pro Person		€ 145,00

ALLERGENE WIRKSTOFFE

Sollten Sie von Allergien betroffen sein, fragen Sie bitte das Personal.