

Öffnungszeiten: Dienstag bis Samstag 18.00 bis 22.30 Uhr

Tischreservierung: 040 28 05 37 04

## CENTRAL Menu

### Vorspeisen

Kohlrabisuppe mit Zitronengras (i)

7,90

Gebackener Ziegenfrischkäse auf Rote Bete Carpaccio

mit gerösteten Walnüssen und Blattsalaten (5,9,h2,j)

12.50

Mit Gin gebeizter Bio-Lachs mit Gurkensalat und Wasabicreme (5,6,8,c,d,j)

14.50

Carpaccio vom Rinderfilet mit Champignons, Parmesan,  
Olivenöl und Zitrone.

14.50

### Salate

Kleine Salat-Variation mit Dijon-Senf-Sauce, Chicoree, Tomate, Gurke,  
Paprikastreifen und Möhren. (5,j)

6.90

Salat CENTRAL mit Dijonsenfsoße, Avocadostreifen, gehobeltem Parmesan,  
Tomate, Gurke, Paprikastreifen, Chicoree, Melone und Cashewnüssen.

(5,9,h3,j)

15.90

...plus Bio-Hähnchenbrust 21.50

...mit Wildfang-Garnelen 23.50 (b)

## Hauptgänge

Selbstgemachte Gnocchi mit Ziegenkäse und Trüffel gefüllt,  
mit Bio-Kräuterseitlingen (aus Schleswig-Holstein) und Parmesansauce <sup>(7)</sup>

19.50

Bio-Geflügelleber mit Apfelspalten, roten Zwiebeln und Portwein.

Dazu Kartoffel-Püree.

19.50

Schwarze Spaghetti, aglio olio mit Wildfang-Garnelen, Chili (scharf), Kirschtomaten  
und mediterranen Kräutern <sup>(5,7,a,b)</sup>

24.50

Frische Pappardelle mit Rinderfilet-Streifen, hausgemachter Jus, Kirschtomaten  
und grünen Bohnen. <sup>(7,5,a,i)</sup>

26.50

Lammspieße (Lammlachse) mit Pflaumen vom Grill, dazu Cous Cous und  
Minzjoghurt. <sup>(7,a)</sup>

25.50

Rinderfilet (ca 200 Gramm). Dazu Drillinge (kleine Kartoffeln), hausgemachte Jus  
und grüne Bohnen <sup>(5,i)</sup>

32.50

# Specials

Gazpacho (kalte Spanische Suppe) 7,90

Spaghetti mit Rucola-Walnuss-Pesto,  
Kirschtomaten und Parmesan. (7, 9, h2, a) 15,90

Penne (Pasta) mit Curry – Pesto, Pflaumen und Nüssen (7, 9, h2, a) 15,90

...auf Wunsch mit Hähnchenbrust - Streifen 21,50

oder mit Wildfang-Garnelen 23,50

Lasagne gefüllt mit Ricotta, Paprika, Aubergine und Zucchini

an Tomaten- und Parmesansauce (2,7,a,g,i) 16,90

... auf Wunsch mit Serrano Schinken 21,50

Hähnchenbrust-Involtini im Serrano - Schinken - Mantel,

mit Mozzarella und Trockentomate gefüllt.

Dazu Kartoffelpüree und Brokkoli. (7, 5, a, i)

24,50

Filet von Loup de mer mit Zitronen Risotto, Brokkoli,

Kirschtomaten und Rucola-Walnuss-Pesto. (d,9, h2)

26,50

## 2- Gang-MENUS

### MENU 1

Kohlrabisuppe mit Zitronengras (i)

oder

Gazpacho (kalte Spanische Suppe)

oder

Kleine Salat-Variation mit Dijon-Senf-Sauce, Chicoree, Tomate, Gurke,  
Paprikastreifen und Möhren (5,j)

\*\*\*

Selbstgemachte Gnocchi mit Ziegenkäse und Trüffel gefüllt, mit Kräuterseitlingen  
und Parmesansauce (7)

23.50

### MENU 2

Kohlrabisuppe mit Zitronengras (i)

oder

Gazpacho (kalte Spanische Suppe)

oder

Kleine Salat-Variation mit Dijon-Senf-Sauce, Chicoree, Tomate, Gurke,  
Paprikastreifen und Möhren (5,j)

\*\*\*

Filet von Loup de mer mit Zitronen Risotto, Brokkoli

Kirschtomaten und Rucola-Walnuss-Pesto. (d,9, h2)

30,50

## Rohmilch-Käse-Auswahl (2)

vom Bio-Rohmilchkäserei Backenholzer Hof, Husum:

Husumer klein, Deichkäse, Friesisch Blue, CreMeer und Feigensenf (2,5,l)

14,50

## Dessert

Himbeer-Tiramisu (2,7)

9,50

Eisparfait aus weißer Schokolade und eingelegte Pflaumen

9,50

Zitronensorbet (5)

8,50

## Eiscreme (2,5,10)

Vanille, Schokolade (3), Erdbeere, Schwarzwälder Kirsch (3), Walnuss (9,h2)

Kugel 3,50

*(alle Preise in Euro/Kartenzahlung ab € 35,00)*

*\*Allergene-Liste finden Sie auf der letzten Seite dieser Speisekarte*

## Zusatzstoffe und Allergene

- 1 Koffein
- 2 Lactose
- 3 Kakaupulver
- 4 Farbstoffe
- 5 Säuerungsmittel
- 6 Antioxidationsmittel
- 7 Gluten
- 8 Ei
- 9 Nüsse
- 10 Emulgator
- 11 Chinin

## Bedeutung der Buchstaben

- a Weizen
- a1 Roggen
- a2 Hafer
- a3 Gerste
- b Krebstiere
- c Eier
- d Fische
- e Erdnüsse
- f Sojabohnen
- g Milch
- h1 Haselnüsse
- h2 Walnüsse
- h3 Cashewnüsse
- i Sellerie
- j Senf
- k Sesamsamen
- l Schwefeldioxid, Sulfiten, Lupinen
- n Weichtiere