




RESTAURANT

Alsterkrug


Saisonal Seasonal

Halbe Ofen-Ente Jus Rotkohl Kroketten Half a duck from the oven gravy red cabbage croquettes	30,00 €
Sous-vide gegarte Gänsebrust und Keule Jus Rosenkohl Klöße Sous-vide cooked goose breast and leg gravy broussles sprouts dumplings	32,00 €

Wintermenü Winter menu

Gratinierte Feige | Ziegenkäse | Honig-Crumble | Baby-Mangold 
Fig au gratin | goat cheese | honey-crumble | baby chard

und/oder
and/or

Sellerie-Birnensuppe | Granatapfelkerne | Röstmandeln 
Celery and pear soup | pomegranate seeds | roasted almonds




„Farörer“ Lachsfilet | Zitrus-Dillsauce | wilder Blumenkohl | Kartoffel-Kürbispüree
"Farörer" salmon fillet | citrus dill sauce | wild cauliflower | potato and pumpkin puree

oder
or

Krosse Ofen-Ente | Jus | Preiselbeer Rotkohl | Kroketten
Crispy roasted duck | gravy | cranberry red cabbage | croquettes

oder
or


Kürbis-Risotto | gebackenes Gemüse | Cashew | marinierte Kräuter 
Pumpkin risotto | baked vegetables | cashew | marinated herbs



Crème brûlée | Zwetschgenkompott 
Crème brûlée | plum compote

3 Gänge/3 courses 48 €

4 Gänge/4 courses 56 €

 vegetarisch/vegetarian