

## Starter

### **Grüße nach Sylt**

Sockeye Lachstatar mit 10g Wildlachs-Kaviar, Gurke, Apfel und Dill, Schalotte, kleine Brotscheibe & Honig Senf Dip - 28€

### **Ukrainischer Borschtsch**

Rinderbrühe, Lauenburger Schulter, Kartoffeln, Rote Bete, Weißkohl, Bohnen, Paprika, Tomatenmark, Lorbeerblätter, Liebstock. Serviert mit einem Löffel Creme Fraiche, einer Knoblauch Zehe und Peperoni. 9€

### **Jakobsmuscheln**

2 Jakobsmuscheln in Ghee gebraten mit Gurkensalat, Creme Fraiche, frisch gewürzt und Sprossen, eine Scheibe Brot - 18€

### **Lokale Antipastiplatte**

Feldstein, Lauenburg Jung, Paprika/Pfeffer/Ingwer, Pfefferbrie Leinöl, 3 Scheiben Brot, Wellant Apfel, eingelegte Paprika Walsnusskerne und Butter, Kräuterbutter, Zwiebel (rot)-Karotten (lila) Chutney (Pikant) - 22€

### **Europäische Antipastiplatte**

Pienibon, Comté 5 Monate, Le Gruyere AOP Mild, Appenzeller, Nomand de Brie, Oliven, Olivenöl, 2 Scheiben Brot, Macadamia, Traube, Wildheidelbeermarmelade - 28 €

### **Kraft & Kollagen**

Rinder- / Knochen Brühe - 12 €

# *Fleischgerichte aus Weidehaltung*

## **Bester Cut der Stadt**

Lokales **Wagyu Edelstück** (Rib Eye, Rumpsteak, Filet) Rosmarin, Butter, Tallow Fries & Sauerkraut pro 100g - ab 44€

## **Das Lokale Stück der Woche**

Lokales Wagyu, Kräuterbutter, Tallowfries, Rote Beete & Sauerkraut pro 100g - 35€

## **Galloway Edelstück**

Rosmarin, Butter, Ofenkartoffeln, Sauerkraut pro 100g - 26€

## **Das Neue Schnitzel**

Kalbsoberschale mit Kürbiskern-Buchweizen Panade, Kartoffelsalat, Wildheidelbeermarmelade - 35€

## **Kalbsleber-Reich**

mit Portwein-Bratensauce, rote Zwiebeln, Wildheidelbeersauerkraut, Salzkartoffeln - 25€

## **Die Gusseiserne Pfanne**

Hackpfanne mit gerührtem Ei, Käse, Avocado, Karotte - 26€



# Hauptspeisen

## **Wilder Sockeye-Lachs**

200g gegrillter Sockeye Lachs, eingelegter Reis mit Pesto, Sauerkraut, Wermutstropfen, Zitrone, 20g - 33€  
extra Kaviar für 18€

## **Best Burger in Town**

Burger mit 170g Medium Patty, Ketchup, Mayo, Eichblatt, eingelegte Gurken, Käsesauce dazu Tallow Fries,  
Wahl zwischen: grassfed- 22€ / Wagyu- 32€ Patty

## **Smash Burger**

Burger mit 125g smashed-Patty, Honig-Senf Sauce, Käsesauce, rote karamellisierte Zwiebeln, eingelegte Gurken dazu Tallow Fries

Wahl zwischen: grassfed- 20€ / Wagyu- 28€ Patty

## **unreal Burger**

150g Rösti in Sauerteig-Bun, Eichblatt, eingelegte Gurke, hausgemachte Saucen dazu - Fries 18 €

# Getränke

## **St. Leonhards Quellwasser**

1L - medium / still 8€

## **Bionade**

0,33l Naturtrübe Zitrone / Blutorange / Orange / Holunder 4€

## **Störtebekker**

0,5l Kellerbier / Bernsteinweizen 5€

## **Weine**

Rot- Rose- oder Weißwein Empfehlung des Chefkellners

0,2l 8,9€

メイ  
イン

# Sides

## **Signature Tallow Fries 12€**

Kartoffelsalat 8€

Ofenkartoffeln 9€

Kräuterseitlinge mit Scharlotten  
angebraten 7€

Sauerkrautsalat 6€

Zucchini-Pfanne 8€

weißer Spargel mit Buttersauce 11€

grüner Spargel mit Macadamia Crunch 12€

Süßkartoffelsmash 7€

サ  
イ  
ド

## *100% homemade*

Dips & Sauces 4€

Käsecreme - Dip

Guacamole

Ketchup

Mayo

Honig-Senf

Buttersauce

## *Special*

leicht pikantes Zwiebel

Karotten Chutney 6€