

# Nordlicht-Klassikermenü

## **Labskaus**

Gurkensorbet | Rote Bete-Salat  
(11,00)

---

## **Zander**

Champagnerkraut | Grappatrauben | Speck  
(17,00/25,00)

---

## **Rinderfilet und Ochsenbacke**

Rauke | Vierländer Platte | Portwein  
(32,00)

---

## **Creme Brulee**

Zitrusfrüchte | Schwarze Johannisbeere  
(8,50)

4 Gang-Menü

49,50€

## **Business Lunch**

Dienstag – Freitag

12.00-15.00

### **Vorspeisen**

Wildkräutersalate Schwarze Walnuss	6,00
Rote Bete Suppe Räucherlachs	6,00

### **Hauptgänge**

Kalbsleber „Berliner Art“ Apfel   Zwiebel	12,00
Forelle „Müllerin“ Kopfsalat   Salzkartoffeln	12,00

Tagesdessert	3,00
--------------	------

### **Klassiker**

Hausgemachter Kartoffelsalat Frikadellen oder Backfisch	10,00
Filetspitzen „Stroganoff“	13,00
Hamburger Pannfisch Bratkartoffeln   Senfsauce	13,00

# Christophers Degustationsmenü

## **Spanferkel**

Erbse | Rotbier | Kraut  
(18,00)

---

## **„Hamburger Aalsuppe“**

Räucheraal | Dörrobst  
(14,00)

---

## **Schellfisch**

Senf | Kartoffel | Gurke  
(16,00)

---

## **Kalb „von Kopf bis Fuß“**

Spargel | Bärlauch  
(32,50)

---

## **Bergkäse**

Rhabarber  
(8,50)

---

## **Grüner Apfel**

Ingwer | Weiße Schokolade  
(11,00)

4 Gänge (Nordsee, Hamburg , Lüneburg, München)	54,00
4 Gänge (Nordsee, Westfalen ,Lüneburg, München)	57,00
5 Gänge (ohne Käse)	65,00
6 Gänge	75,00

## Menüvorschläge

### Menü 1 (36€)

Schaumsuppe von der Kartoffel mit Büsumer Krabben

\*\*\*

Auf der Haut gebratenes Zanderfilet mit Champagnerkraut,  
Grappatrauben und Weißweinschaum

\*\*\*

Mousse au chocolat mit Mangosauce und Himbeersorbet

### Menü 2 (38€)

Feines Matjestatar auf gerösteten Dinkelbrot mit Senf-Dillcreme

\*\*\*

Gegrillte Fischfilets auf Blattspinat mit Krustentiersauce

\*\*\*

Salat von der Kiwi mit Bananen-Rosmarineis

## Menü 3 (36€)

Schaumsuppe von der Petersilienwurzel mit Räucheraal

\*\*\*

Gegrilltes Steinbeißerfilet mit Krabben in Krebs-Dillsauce

\*\*\*

Rote Grütze mit hausgemachten Honig-Ingwereis

## Menü 4 (39€)

Selleriecremesuppe mit gegrillten Scampi

\*\*\*

Filet vom Schwarzen Heilbutt auf feinen Belugalinsen

\*\*\*

Crème brûlée mit Salat von Zitrusfrüchten und Cassissorbet

## Menü 5 (36€)

Feldsalat auf warmen Kartoffel-Speckdressing mit Croutons

\*\*\*

Filet vom Angeldorsch auf Gemüsespaghetti  
Senfkörnersauce und Heidekartoffeln

\*\*\*

Apfeltarde mit Limonen-Sauerrahmeis

## Menü 6 (48€)

Carpaccio von der Steckrübe mit Trüffelmarinade,  
gegrillte Jacobsmuscheln

\*\*\*

Klares Safransüppchen mit Rotbarbenfilet

\*\*\*

Gegrillte Perlhuhnbrust auf Morchelrisotto und Madeirasauce

\*\*\*

Nougatcreme in der Schokoladenträne, Sorbet von der Saftorange

## Menü 7 (52€)

Mit Zander souffliertes Wildlachsfilet auf Mangold,  
Safranschaum

\*\*\*

Tomatenconsomme mit Kerbel und Klößchen

\*\*\*

Rinderfilet Wellington mit Barolosauce,  
Gemüsebouquet

\*\*\*

Mousse von der weißen Schokolade,  
hausgemachtes Erdbeer-Limonensorbet

## Menü 8 (56€)

Feldsalat in Himbeervinaigrette,  
rosa gebratene Entenbrust

\*\*\*

Seezungen-Scampiroulade auf Blattspinat,  
Krustentiersauce

\*\*\*

Scheiben vom Kalbsfilet auf Morchelrisotto

\*\*\*

Champagnercreme im Baumkuchenmantel, Mangosorbet

## Oder stellen Sie Ihr eigenes Menü zusammen

### Vorspeisen/Suppen:

	€
Kleiner gemischter Blattsalat in Aceto-Balsamicodressing, gegrillte Riesengarnelen	12,00
Komposition von Hummer, Poularde und Tomate mit kleinem Friseesalat	25,00
Carpaccio in Limonenmarinade mit Pinienkernen, gehobeltem Parmesan	14,00
Carpaccio von Seeteufel und Lachs	16,00
Dreierlei vom Bretonischem Hummer mit Staudensellerievinaigrette	27,00
Angebratenes Tatar von Rind und Thunfisch, Limonensauerrahm	16,00
Gebackener Kalbstafelspitz in warmer Pimentovinaigrette	14,00
Tomatenconsommé mit Kerbel und Klößchen	8,00
Steinpilzconsommé	9,00
Karotten-Orangensuppe mit grünem Pfeffer und Ingwer	7,00
Brunnenkressesüppchen mit Flusskrebse	9,00
Schaumsuppe von der gelben und roten Paprika mit pochierten Wachtelei	9,00



## Fischgerichte:

€

Filet vom schwarzen Heilbutt auf grünem Spargel	27,00/20,00
Seeteufelfilet im Serranoschinkenmantel auf glasierten Lauchzwiebeln mit Safranschaum	30,00/21,00
Roulade von Seezunge und Riesengarnele auf Blattspinat mit Krustentiersauce	32,00/22,00
St. Pierrefilet auf Graupenrisotto, Rieslingschaum	34,00/24,00
Gegrilltes Filet von der Meeräsche auf Grünkernrisotto	24,00/14,00
Zanderfilet auf Champagnerkraut mit Grappatrauben	24,00/16,00
Steinbeißerfilet auf getrüffelten Schwarzwurzelgemüse	28,00/18,00

(die Gerichte können auch als Zwischengang gewählt werden)

## Fleischgerichte:

Rosa gebratenes Kalbsfilet auf Morchelrisotto	36,00
Rinderfilet „Wellington“ mit feinem Gemüsebouquet, Barolosauce	36,00
Medaillon vom Kalbsfilet auf Ochsenchwanzragout tounierte Rübchen und Kartoffelstrudel	40,00
Barbarie-Entenbrust auf glasierten Lauchzwiebeln Maisplätzchen	26,00
Gebratene Maispoulardenbrust mit Kalbsbriesstrudel auf feinem Gemüsebett	28,00

Medaillons vom heimischen Rehrücken in Steranis,  
Schokoladensauce mit Gemüsepapilote 34,00

Lammrücken unter der Pinienkern – Basilikumkruste  
auf gebratenem grünem Spargel 28,00

Hirschrückenfilet im Wirsingmantel, Rotweinsauce  
Gebratene Pilze und Rotkohl 32,00

### Dessert:

Mangomousse in der Schokoladenträne,  
weißes Schokoladeneis 9,00

Crème brûlée mit Zitrusfrüchten und Cassissorbet 8,50

Mousse vom Muskateller im Baumkuchenmantel  
mit eingemachten Weinbeeren, Limonsorbet 12,00

Schokoladentarde mit Vanilleschaum und Portweineis 9,00

Dreierlei Sorbet mit ihren Coulis in der Hippenblüte 8,00

Rote Grütze mit hausgemachten Honig-Ingwereis 7,00

Reichhaltiges Dessertbuffet 14,00  
(ab 20 Person)

## Saisonale Empfehlungen

**Kalbstatar** 17,00 €

Spargelsalat

**Entrecote** 30,00 €

Spargel | Pilze | Blauer Heinrich

**Steinbutt** 34,00€

Rote Beete | Rettich | Ziegenkäse

**Crêpe Suzette ( am Tisch flambiert )** 11,00 €

Sauerrahm | Grand Manier

## Klassiker

**Kutterscholle** 20,00

Gurke | Dill | Speck

**Käseauswahl** 15,00

vom Harburger Wochenmarkt

<u>Fingerfood</u>	€
Spieße von Tomate und Mozzarella	2,00
Gegrillte Zucchini mit Frischkäse	1,80
Pfannkuchensäckchen mit Ratatouille	2,80
Gratinierter Ziegenkäse mit Portweintrrauben, Baguette	2,00
Feige mit schwarzer Nuss und Gorgonzola	3,00
Pepperoni mit Frischkäse gefüllt	1,50
Riesengarnelen mit Mango-Chilimarinade	3,50
Crespelle mit Räucherlachs und Gartenkresse	3,00
Hausgebeizter Lachs mit Orangen-Ingwerkonfit	2,50
Matjestatar auf geröstetem Dinkelbrot	1,80
Gegrillte Garnelen mit Avocado	3,00
3 Stück Fischcanapés	6,00
Gänseleberpraline	4,50
Charantaismelone mit Serranoschinken	2,50
Grüner Spargel mit Parmaschinken	2,80
Roulade vom Kalb mit Thunfisch und Kapern	2,80
Roastbeefröllchen mit grünem Spargel	3,20
Rindertatar mit Wachtelsetzei	3,80
Kalbskrusteln in Knoblauch-Currymarinade	2,30
Hausgemachte Frühlingsrollen	3,50
Gemüsetempura	2,80
Hähnchensaté mit Erdnusssauce	4,00
Im Weckglas:	
Backfisch mit Kartoffel-Gurkensalat	4,00
Kalte Gurkensuppe mit Garnele	3,70
Kalbstafelspitzsülze mit Kräuterschmand	3,80
Edelfische in Safrangelee, Limonensauerrahm	4,80
Süßes:	
Obstspieße	2,50
Salat von Ananass und Melone im Pfannkuchen	4,00
Schokofrüchte	3,50
Rote Grütze mit Vanilleschaum	3,50