



Herzlich Willkommen im Restaurant „1859“

**Auf Grund der aktuellen Kassengesetzgebung akzeptieren wir
seit dem 1. Januar 2020 keine Barzahlung mehr.
Wir bitten um Verständnis.**

A la Carte

Dienstag bis Samstag von 18:00 Uhr bis 20:30 Uhr

Vorweg

Herbstsalat | Blumenkohl | Kürbis*
14,00 €

Kürbissuppe | Croûton
9,00 €

Lachstartar | Rettich | Buttermilch | Apfel
14,00 €

Maronenschaumsuppe | Burgundertrüffel
12,00 €

Als Hauptgang

Lachsfilet | Estragon | Steckrübe | Penne
28,00 €

Ochsenbacke | Marktgemüse | Kartoffelpüree
+ mit Rinderfilet anstelle der Ochsenbacke, zzgl. 11,00 €
28,00 €

Kürbisgnocchi | gegrillter Kürbis | Walnüsse | Rucola*
21,00 €

Zum Schluss

Käse vom Affineur Waltmann
Zwetschgenkompott | Traubensenf | Früchtebrot
16,00 €

Baileys | Brombeere | Original Beans „Beni Wild“
14,00 €

Gerne können Sie mit 24 Stunden Voranmeldung unser HP-Menü für 33,00 € buchen.
Hier bekommen Sie ein täglich wechselndes drei Gänge Menü oder ein Buffet nach Wahl des Küchenchefs.

Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen sprechen Sie uns gerne an.



... wissen wo es herkommt!

Obst und Gemüse

Wir bekommen unser Obst & Gemüse durch den regionalen, Demeter
zertifizierten Bauern

Lars Hümme aus Behlendorf

sowie durch unseren Gemüsegroßhändler

Marker oHG aus Hamburg

die uns mit Obst & Gemüse aus möglichst regionalem und saisonalem Anbau
beliefert.

Geflügel & Schwein

Unser Geflügel & Schweinefleisch beziehen wir vom Familienbetrieb

Bauer Schramm aus Ahrensböök.

Wild

Wildschwein und Reh kommt aus Rondeshagener Jagd, durch den Jäger und die
Revieraufsicht

Jan Johannsen.

Fisch

Unser Fisch kommt fangfrisch und im Ganzen aus der Nord- & Ostsee und aus
dem Atlantik

Limousin Rind

Unser Limousin Rind kommt von **Hendrikje Rath** vom Hof Rath aus Zarpen.