



LUNCH IM DEER

SAM. – SON.
FEIER- UND BRÜCKENTAGE

12:30 - 15:30 UHR
12:30 - 15:30 UHR

VORWEG

Spagelschaumsüppchen 12
Nussbutter Croûtons · Schnittlauch

Tatar vom Rind 19,5
Kapern · Schalotten · Harissa

Wildkräutersalat 16
Grüner Spargel · Karotten ·
Gurken · Himbeerdressing

KLASSIKER

Geschmorte Ochsenbäckchen 32
Ofenkarotte · Kartoffelpüree

Deichkäse Burger 24,5
Ochsenpatty · Zwiebelchutney · Wildkräuter ·
Trüffelpommes · Ranch-Mayonnaise

½ Pfund Spargel aus der Lüneburger Heide 12
Junge Kartoffeln · zerlassene Butter
oder Sauce Hollandaise

wahlweise mit:

+ Holsteiner Katenschinken 12
+ Fjord Lachsfilet 16
+ Wiener Schnitzel 18
+ Deutsche Färse Rinderfilet 24
180g

FLEISCH

Entrecôte 42
Trüffelpommes · wilder Brokkoli · Sauce Béarnaise

FISCH

Hamburger Pannfisch 32
Blattspinat · Bratkartoffeln · Speck · Senfsoße

PASTA

Trüffel – Spaghettini 32
Trüffel Beurre blanc · gehobelter Trüffel

VEGAN

Gerösteter Blumenkohl 24
Linsencurry · Wildkräutersalat ·
Kürbiskerne · Safran Aioli

DESSERT

Crème Brûlée „Tahiti Vanille“ 12
Erdbeer-Sorbet

Hausgemachtes Eis | Sorbet 5
verschiedene Sorten