

# *Ugly Duckling*

## Apero

- Austern/Stck5  
*mit comté o. cru*  
 Dreierlei Austern 14  
 Charcuterie 14  
*Schweineohr, Jalapeno, Mizuna*  
 Crudité legume 7  
*Gepickeltes Gemüse von Feldgang*  
 Tarte Echalote 14  
*Sauerrahmeis*  
 Ceviche 17  
*Hamachi, Sauerampfer*

## Warm

- Magret de canard 31  
*Entenbrust, Mangold, Jus*  
 Catch of the day 27  
*Zander, Entenfett*  
*Hollandaise,*  
*Weißkohl, salsa macha*  
 Venus à la crème 19  
*Venusmuschel, Wirsing*

## Begleitend

- Vol au vent 11  
*Blätterteigpastete,*  
*Waldpilze a la Creme*  
 Pommes dauphine 7  
*Nussbutter Mayo, comté*

## Dessert

- Gâteau et glace 10  
*Sandkuchen, Karamell,*  
*Heumilcheis*  
 Fromage 15  
*4 Käseplatte, Chutney*

## SPECIAL DU JOUR:

- ROTE MEERBARBE 19/28**  
*130/180g, vom Konro*  
**ONGLET au RAIFORT 21**  
**SCHNITZEL de CANARD**  
*Sauce Remoulade 36*  
**KRAUSE GLUCKE 17**

## Anmerkung zur Karte:

Unser Fleisch (Rind und Schwein) beziehen wir von Biohof Muh's in Krummbek. Wassergeflügel von Odefey und Töchter. Unser Gemüse beziehen wir von Feldgang, vom Gut Haidehof und teils aus unserem Garten. Der Fisch kommt von "Austerregion", wo auf einen verantwortungsvollen Umgang mit unserer Umwelt geachtet wird. Unseren Käse beziehen wir von Maison Kober aus Kiel.

