



SALAD & CO.

BLATTSALATE DER SAISON

Mariniertes Gemüse | Vinaigrette

Seasonal leaf salad

Marinated vegetables | Vinaigrette

9,50 €

- Als Beilagensalat | *As a side salad* -

4,50 €

TARTE TATIN

Mediterranes Gemüse | Kräutersalat | Schmand

Mediterranean vegetables | Herbal salad | Sour cream

11,50 €

CAESAR SALAD

Römersalat | Parmesan

Caesar salad

Romaine lettuce | Parmesan cheese

11,50 €

- Mit Putenbrust | *With turkey breast* -

14,50 €

- Mit Garnelen | *With prawns* -

16,50 €

TATAR VOM RIND

Kräutersalat | Beete | Crème fraîche

Tatar of beef

Herbal salad | Beetroot | Crème fraîche

16,50 €



VARIATION VOM KUTTER

Bremerhavener Räucherfisch | Spieka-Neufelder Krabben
Pumpernickel | Sahnemeerrettich

Variety from the fishing boat

*Smoked fish from Bremerhaven | North Sea shrimps
Pumpernickel | Creamed horseradish*

16,50 €

SUPPE | SOUP

ORIENTALISCHE KÜRBISSUPPE

Schmorkürbis | Kürbis süß sauer | Ras el Hanout

Oriental pumpkin soup

Stewed pumpkin | Pumpkin sweet sour | Ras el Hanout

9,50 €

- Mit Rotgarnele | *With red shrimp* -

11,50 €

OLD FASHIONED FISHSOUP

Nordseemuschel | Fenchel | Safran

Old fashioned fishsoup

North Sea mussel | Fennel | Saffron

12,50 €

KRUSTENTIERSCHAUMSUPPE

Karamellisierter Apfel

Frothed shellfish soup

Caramelized apple

11,50 €

- Mit Spieka-Neufelder Krabben | *With North Sea shrimps* -

14,50 €



HAUPTGERICHTE | MAINS

FALAFEL

Gemüsebolognese | Korianderpesto

Falafel

Vegetable Bolognese | Coriander pesto

14,50 €

PASTA AGLIO OLIO E PEPERONCINI

Tagliatelle | Argentinische Rotgarnele

Tagliatelle | Argentine red shrimp

17,50 €

AUF DER HAUT GEBRATENER ZANDER

Couscous | Kürbis | Curryschaum

Pikeperch fried on the skin

Couscous | Pumpkin | Curry spume

24,50 €

NORDSEEKABELJAU

Krabben | Lauchgemüse | Kartoffelpüree

North Sea codfish

North Sea shrimps | Leek vegetables | Mashed potatoes

25,50 €



IN PORTWEIN GESCHMORTER OCHSE

Junge Möhren | Kartoffelpüree

Ox stewed in portwine

Young carrots | Mashed potatoes

23,50 €

ROSA GEBRATENE ENTENBRUST

Apfelrotkohl | Serviettenknödel | Maronen

Pink-roasted duck breast

Red cabbage with apples | Bread dumpling | Roasted chestnuts

24,50 €

WIENER KALBSSCHNITZEL

Zitrone | Preiselbeeren | Gebratene kleine Kartoffeln | Salat

Vienna veal scallop

Lemon | Cranberries | Small fried potatoes | Salad

25,50 €

RINDERFILET 180 g

Geschmortes Wurzelgemüse | Kleine Kartoffeln | Rotweinjus

Fillet of beef 180 g

Stewed root vegetables | Small potatoes | Redwine jus

29,50 €



DESSERT

FRANZÖSISCHE APFELTARTE

Hausgemachtes Vanilleeis

French apple tart

Homemade vanilla ice cream

9,50 €

OPÉRA

Dunkle Schokoladenschnitte | Hausgemachtes Beerensorbet

Opéra

Slice of dark chocolate cake | Homemade sorbet of berries

11,50 €

HAUSGEMACHTES

Eis | Sorbet

Homemade

Ice cream | Sorbet

12,50 €

KÄSE MIT BEIWERK

Vier Stücke Rohmilchkäse | Chutney | Dörrobst

Cheese

Four pieces raw milk cheese | Chutney | Dried fruit

12,50 €

CAFÉ PRALINÉ

Kaffeespezialität | 3 hausgemachte Pralinen

Café Praliné

Specialty coffee | 3 homemade chocolates

6,50 €



LUST AUF ETWAS GANZ BESONDERES?

Dann empfehlen wir Ihnen

FINE DINING BY PHILLIP PROBST*

Mittwoch bis Samstag
- Um Reservierung wird gebeten -

*2016 wurde er als verantwortlicher Küchenchef im Restaurant Graf Leopold mit seinem ersten Stern gekürt. Damals schrieb der Guide Michelin:
„...er versteht es einen modernen Küchenstil mit klassischen Einflüssen umzusetzen, und das mit Finesse, geschmacklichem Ausdruck und auf Basis erstklassiger Produkte.

Eine Küche voller Finesse...“

WEITERE ANGEBOTE IN UNSERER MULBERRY ST

Langschläferfrühstück bis 14 Uhr
Samstag, Sonntag & an Feiertagen
18,00 €

TEA TIME
Täglich 15-17 UHR
Hausgemachtes Naschwerk, Pralinen,
Kekse und Kuchen sowie Scones und Sandwiches
dazu Kaffee & Tee soviel Sie mögen
14,90 €