

Saisonkarte

Aperitifempfehlung

Gin-Pink-Berry
Glas 0,2 l € 6,50

Beeren-Sekt-Cocktail
Geeiste Beeren & Likör
mit Rieslingsekt aufgefüllt
Glas 0,1 l € 4,50

Alkoholfrei prickelnd:
BIO Prosecco „Sommerbirne“
Birne/Kamille/Linde
Glas 0,1 l € 3,70

Wein des Monats

Trollinger „blanc de Noir“
feine Aromen, dezente Säure
Glas 0,2 l € 5,80
Flasche 0,75 l € 19,00

Suppe/Vorspeise

Beilagensalat
€ 3,50

Cremesuppe von der Petersilienwurzel
€ 6,00
mit gegrillten Riesengarnelen
€ 8,90

Tatar von der geräucherten Bachforelle
mit Salatbouquet, Walnüssen Beeren und Blüten
€ 9,20

Hauptgerichte

Rumpsteak vom Eiderstedter Weiderind
Pflaumen-Pfeffer-Soße
Bratkartoffeln, Salat
€ 26,90

Sommerlicher bunter Salat
mit Honig gratinierter milder Ziegenfrischkäse,
Walnüsse, Brotchips
€ 19,80

Zanderfilet auf der Haut gebraten
gebettet auf Rahmwirsing / Kartoffelchen
€ 23,50