

Saisonkarte

Aperitifempfehlung

Gin Tonic -Marille
Glas 0,2l € 6,50

Marillen-Sprizz
eingelegte Marillen & Likör
mit Rieslingsekt aufgefüllt
Glas 0,1l € 4,90

Alkoholfrei prickelnd:
BIO-Prisecco „Winterbirnentraum“
Handverlesene alte Birnensorten
Glas 0,1l € 3,90

Wein des Monats

Spätburgunder „Edelis“
Urvater der Burgundersorten
Kräftig & elegant
Glas 0,2l € 5,70
Flasche 0,75l € 19,00

Suppe/Vorspeise/kleine Gerichte

Beilagensalat	€ 3,50
Cremesuppe von der Schwarzwurzel mit gegrillten Riesengarnelen	€ 6,00 € 9,50
Schwarzwurzelcappuccino mit Kräuterschaum	€ 3,20
Feldsalat von der Gärtnerei Levecke mit geräucherter Entenbrust, Walnüsse, Orangenfilets	€ 10,50

Hauptgerichte

„Gans klassisch, Gans lecker“ Brust und Keule von der Freilandgans hausgemachter Rotkohl, Kartoffelklöße und Beifußjus	€ 29,90
ausgelöste Flugentenkeule in Glühwein geschmort hausgemachte Butterspätzle, Feldsalat	€ 25,90
„Julschwein“ Medallions vom Eiderstedter Landschweinefilet Wintergemüse, geröstete Knödelscheiben, Maronen & Jus	€ 25,50
Filet vom Skrei auf Wintergemüse mit Sesamkartoffeln	€ 24,90
Feines Waldpilzragout mit 2 hausgemachten Knödeln und Salat	€ 18,90