

Saisonkarte

Aperitifempfehlung

Purple-Gin Tonic
mit Beeren
Glas 0,2l € 6,90

Marillen Sprizz
eingelegte Marillen und deren Likör
mit Rieslingsekt aufgefüllt
Glas 0,1l € 4,90

Alkoholfrei prickelnd:
BIO-Prisecco „Mirabellengold“
Mirabelle /Zitronenverbene
Glas 0,1l € 3,90

Wein des Monats

Samtrot
Feiner Burgunder
elegant, samtiges Kirscharoma
Glas 0,2l € 5,70
Flasche 0,75 € 19,00

Suppe/Vorspeise/kleine Gerichte

Beilagensalat – knackig, bunt und frisch	€ 3,50
Lauchcremesuppe mit Rieslingschaum	€ 6,20
Tässchen Lauchcremesuppe mit Rieslingschaum	€ 3,30
Tatar von der Bachforelle Brotchips und Salatbouquet	€ 9,50
Miesmuscheln mit Pernod und Bröseln gratiniert	€ 10,00

Hauptgerichte

Sauerbraten aus dem Bürgermeisterstück vom Eiderstedter Galloway, hausgemachte Knödel, Salat	€ 24,90
Großes Tomahawk Kotelett vom Eiderstedter Landschwein Marktgemüse der Saison, Bratkartoffeln & Kräuterbutter	€ 26,90
Medaillons vom Kabeljaufilet Sautierter Chicorée, Dillkartoffeln, Rieslingschaum	€ 25,50
„Surf & Turf“ Rumpsteak vom Eiderstedter Weiderind trifft Riesengarnelen, dazu Bratkartoffeln, Kräuterbutter und Salat	€ 31,00
Vegetarisch – Mit friesischem Schafskäse gratinierte Spätzle-Gemüse-Pfanne	€ 19,50