

## Saisonkarte

### Aperitifempfehlung

Maibowle mit geeisten Erdbeeren  
Glas 0,2 l € 6,00

Alkoholfrei prickelnd:  
„Frühlingsduft“ Manufaktur Geiger  
Erdbeere/Holunderblüte/Waldmeister  
Glas 0,1 l € 4,00

### *Wein des Monats*

Trollinger Rosé  
„BALANCE“  
Leicht, kernig, frisch  
Glas 0,2 l € 5,90  
Flasche 0,75 l € 20,00

## Suppe/Vorspeise

Beilagensalat  
€ 3,50  
Spargelcremesuppe hausgemacht  
€ 7,00  
mit frischen Nordseekrabben  
€ 10,00  
Spargelcappuccino mit Bärlauchschaum  
€ 4,00

## Hauptgerichte

Frischer deutscher Stangenspargel  
Sauce Hollandaise und Kartoffeln von der Küste  
€ 19,50  
+ kleines Schnitzel vom Eiderstedter Landschwein € 7,00  
+ kleines Rumpsteak vom Weiderind € 9,50  
+ Zanderfilet auf der Haut gebraten € 8,90

Koteletts vom Salzwiesenlamm  
Bärlauchkartoffeln, Salat  
€ 26,90

Schollenfilets mit Frühlingskräutern paniert  
Butterkartoffeln und Grünspargel  
€ 25,50

### SURF & TURF

Rumpsteak vom Eiderstedter Weiderind & gegrillte Riesengarnelen  
Kräuterbutter, Bratkartoffeln und Salat  
€ 32,00