

Saisongarte

Aperitifempfehlung

„Beeren Sprizz“
Geeiste Beeren, Beerenlikör
Sekt und Selters
Glas 0,2 l | € 6,70

Wein des Monats

Spätburgunder Weißherbst
süffig, vollmundig, feinherb
Glas 0,2 l | € 6,20
Flasche 0,75 l | € 21,00

Alkoholfrei prickelnd:
„Sommerbirne“
Birne/Kamille/Lindenblüte
Glas 0,1 l | € 4,00

Suppe/Vorspeise

Beilagensalat
€ 3,50
Pilz-Consommé mit Kräuterflädle
€ 6,90
Tässchen Pilz-Consommé mit Kräuterflädle
€ 4,00
Miesmuschelfleisch mit Pernod und Bröseln gratiniert
€ 11,00

Hauptgerichte

Langsam geschmortes Galloway-Gulasch
mit hausgemachten Breznknödeln und Salat
€ 25,50

Filet vom Kabeljau
Rahmwirsing, Küstenkartoffeln
€ 26,90

Feine Bandnudeln
mit Riesengarnelen und Muschelfleisch in Riesling-Rahm
€ 25,00

Vegetarisch: feines Pilzragout in Rahm
hausgemachte Breznknödel, Salat
€ 22,90

SURF & TURF

Rumpsteak vom Eiderstedter Weiderind, gegrillte Riesengarnelen
Kräuterbutter, Bratkartoffeln und Salat
€ 32,50