

Saisonkarte

Aperitifempfehlung

„Marillen Sprizz“
eingelegte Marillen, Likör
Sekt und Selters
Glas 0,2 l € 6,90

Wein des Monats

Spätburgunder
ausdrucksvoll, kräftig, elegant
Glas 0,2 l € 6,20
Flasche 0,75 l € 20,50

Alkoholfrei prickelnd:

„Mirabellengold“
Mirabelle/Zitronenverbene
Glas 0,1 l € 4,20

Suppe/Vorspeise

Beilagensalat	€ 3,70
Kürbissuppe mit gerösteten Kernen und steirischem Öl	€ 6,90
mit frischem Krabbenfleisch	€ 10,90
Kürbiscappuccino mit Ingwerschaum	€ 4,20
Tartar von der Bachforelle, Pflücksalat und Brot	€ 10,50

Hauptgerichte

Burgunderbraten aus dem Bürgermeisterstück von der Eiderstedter Färse Hausgemachte Knödel und Rotkohl	€ 25,90
„Gans klassisch, Gans lecker“ Brust und Keule von der Gans Hausgemachter Rotkohl, Kartoffelklöße, Beifußjus	€ 32,00
Feine vegetarische Spätzle-Gemüsepfanne mit Schafskäse und Kürbiskernen	€ 23,50
zusätzlich mit gegrillten Riesengarnelen	€ 28,00
Zanderfilet vom Grill Marktgemüse, Butterkartoffeln und Zitronensoße	€ 26,90
SURF & TURF Rumpsteak vom Eiderstedter Weiderind, gegrillte Riesengarnelen Kräuterbutter, Bratkartoffeln und Salat	€ 32,50