Saisonkarte März

<u>Aperitifempfehlung</u>
„Cranberry Spritz“
eingelegte Cranberries, Likör
Sekt und Selters
Glas 0,2 l € 7,00

Alkoholfrei prickelnd:
„BIO WEISS“
Kräuter / Holunderblüte / Wiesenobst
Glas 0,1 l € 4,50

Wein des Monats
Chardonnay „edelis“
milde Säure, fruchtig trocken
Facettenreich
Glas 0,2 l € 6,50
Flasche 0,75 l € 22,00

Suppe/Vorspeise

Beilagensalat, Rohkost und Blattsalate	€ 4,50
Kresserahmsüppchen	€ 7,50
mit gegrillten Riesengarnelen	€ 12,50
Kressecappuccino mit Riesling-Kräuterschaum	€ 4,50
Tatar von der Bachforelle / Forellenkaviar / Salat / Brot	€ 12,00
Gratiniertes Muschelfleisch mit Pernod und Bröseln	€ 11,50

Hauptgerichte

Biergulasch vom Eiderstedter Galloway Hausgemachte Knödel und frischer Salat	€ 26,90
Gegrillte Koteletts vom Salzwiesenlamm, sautierte Wurzeln kleine Butter-Kartoffeln, grüne Kräutersoße	€ 28,50
Kräuterscholle, in Frühlingskräutern panierte Schollenfilets kleine Kartoffeln, grüne Frühlingskräutersoße und Salat	€ 27,90
Vegetarisch: hausgemachte Knödel in Pilz-Gemüse-Kräuterrahm frischer Salat	€ 23,90
SURF & TURF Rumpsteak 250g vom Eiderstedter Weiderind, gegrillte Riesengarnelen Kräuterbutter, Bratkartoffeln und Salat	€ 35,00