

Saisonkarte

Aperitifempfehlung

„Rhabarber Spritz“

Rhabarber, Likör

Sekt und Selters

Glas 0,2 l € 7,00

Alkoholfrei prickelnd:

Bio-Prisecco „Frühlingsduft“

Erdbeere / Holunderblüte / Apfel

Glas 0,1 l € 4,50

Wein des Monats

Sauvignon blanc „Edelis“

edle alte Rebe, fruchtig,

trocken, ausdrucksvoll

Glas 0,2 l € 6,70

Flasche 0,75 l € 22,50

Suppe/Vorspeise

Beilagensalat, Rohkost und Blattsalate € 4,50

Spargelcremesuppe, hausgemacht € 7,50

mit frischem Nordseekrabbenfleisch € 11,50

Spargelcappuccino mit Bärlauchschaum € 4,50

Glasierte Küstenkartoffeln/ Neunerlei Kräutersoße
Frisches Nordseekrabbenfleisch € 12,00

Hauptgerichte

Frischer deutscher Stangenspargel
Sauce Hollandaise/ Kartoffeln € 21,00

+ paniertes Schnitzel vom Eiderstedter Landschwein € 8,00

+ Rumpsteak vom Weiderind € 11,00

+ Zanderfilet auf der Haut gebraten € 9,50

Geschmortes Gulasch vom Salzwiesenlamm
Bärlauchspätzle und frischer Salat € 28,00

großes gegrilltes Tomahawk-Landschweine-Kotelett
Bratkartoffeln, 9erlei Kräutersoße € 27,50

Bandnudeln & Riesengarnelen
mit Spargel und Bärlauch in Gin-Rahm € 26,00

SURF & TURF
Rumpsteak 250g vom Eiderstedter Weiderind, gegrillte Riesengarnelen
Kräuterbutter, Bratkartoffeln und Salat € 35,00