

## Saisonkarte

### Aperitifempfehlung

„Erdbeerbowle“  
Erdbeeren, Likör  
Sekt und Selters  
Glas 0,2 l € 7,00

### Alkoholfrei prickelnd:

Bio-Prisecco „Rose“  
Apfel / Rose / Minze  
Glas 0,1 l € 4,50

### *Wein des Monats*

„blanc de noir“  
weißgekeltert  
feinherb, leicht, frisch  
Glas 0,2 l € 6,40  
Flasche 0,75 l € 21,50

### Suppe/Vorspeise

Beilagensalat, Rohkost und Blattsalate	€ 4,50
Blumenkohlcremesuppe, hausgemacht mit gegrillten Riesengarnelen	€ 7,50 € 12,50
Blumenkohlcapuccino mit Kräuterschaum	€ 4,50

### Hauptgerichte

Gulasch vom Salzwiesenslamm Gebutterte Bandnudeln und frischer Salat	€ 26,00
gegrillte Koteletts vom Salzwiesenslamm Marktgemüse der Saison, Kartoffeln, grüne Kräutersoße	€ 27,00
Bandnudeln & Riesengarnelen In feinem Kräuterrahm und frischem Salat	€ 25,00
Kabeljaufilet mit Landschinken ummantelt Marktgemüse der Saison, Sesamkartoffeln	€ 26,00
SURF & TURF Rumpsteak 250g vom Eiderstedter Weiderind, gegrillte Riesengarnelen Kräuterbutter, Bratkartoffeln und Salat	€ 33,00