

Saisonkarte

Aperitifempfehlung

„Melonen-Sprizz“

Melonenkugeln, Melonenlikör

Sekt & Selters

Glas 0,2 l € 7,00

Alkoholfrei prickelnd:

Bio-Prisecco „Sommerbirne“

Birne/Kamille/Lindenblüte

Glas 0,1 l € 4,50

Wein des Monats

Rosé Fleur de Prairie

Côtes de Provence

fruchtig, trocken, mineralisch

Glas 0,2 l € 9,50

Flasche 0,75 l € 35,00

Suppe/Vorspeise

Beilagensalat, Rohkost und Blattsalate € 4,50

Würziges Tomaten-Paprikasuppe mit Basilikumschaum € 7,50

mit gegrillten Riesengarnelen € 12,50

Tässchen Tomaten-Paprikasuppe mit Basilikumschaum € 4,50

Hauptgerichte

Gegrillte Koteletts vom Salzwiesenlamm
Bratkartoffeln / Sommergemüse aus dem Ofen € 28

Kabeljau gebraten, mit Küstenkartoffeln
und Sommergemüse aus dem Ofen € 27

Bandnudeln & Riesengarnelen
in Tomatenrahm / frische Kräuter € 24

vegetarisch: Bandnudeln in Tomatenrahm
frische Kräuter, Gemüse und Schafskäse € 24

SURF & TURF

Rumpsteak 250g vom Eiderstedter Weiderind, gegrillte Riesengarnelen
Kräuterbutter, Bratkartoffeln und Salat € 35