

## Saisonkarte

### Aperitifempfehlung

„Zwetschgen-Sprizz“  
geeiste Zwetschgen, Zwetschgenlikör  
Sekt & Selters  
Glas 0,2 l € 7,00

Alkoholfrei prickelnd:  
Bio-Prisecco „Cuvée 21“  
Apfel/Birne/Heublume  
Glas 0,1 l € 4,50

### *Wein des Monats*

Rosé Trollinger „Balance“  
trocken  
leicht, kernig, frisch  
Glas 0,2 l € 6,80  
Flasche 0,75 l € 22,50

## Suppe/Vorspeise

Beilagensalat, Rohkost und Blattsalate	€ 4,50
Pilz-Consommé mit Kräuterflädle	€ 7,50
Tässchen Pilz-Consommé mit Kräuterflädle	€ 4,50
Miesmuschelfleisch mit Pernod und Bröseln gratiniert	€ 12

## Hauptgerichte

Sauerbraten aus dem Bürgermeisterstück vom Eiderstedter Weiderind hausgemachte Spätzle und Knödel, Salat	€ 27
Tellerschnitzel vom Eiderstedter Landschwein Pilzrahmsoße, Ofengemüse und Pommes frites	€ 24
Kabeljau vom Grill, mit Küstenkartoffeln und Saisongemüse aus dem Ofen	€ 27
vegetarisch: feines Pilzragout in Rahm hausgemachte Knödel, Salat	€ 24
SURF & TURF Rumpsteak 250g vom Eiderstedter Weiderind, gegrillte Riesengarnelen Kräuterbutter, Bratkartoffeln und Salat	€ 35