

Saisonkarte

Aperitifempfehlung

„Marillen Sprizz“

Eingelegte Marillen, Likör

Sekt und Selters

Glas 0,2 l € 7,00

Wein des Monats

„Fleurs du Prairie“

rosé, Cotes de Provence, trocken

Glas 0,2 l € 9,50

Flasche 0,75 l € 34,00

Alkoholfrei prickelnd:

„Cuveé Nr. 20“

Birne/Wacholder/Schlehe

Glas 0,1 l € 4,50

Suppe/Vorspeise

Beilagensalat	€ 4,50
Kürbissuppe mit gerösteten Kernen und steirischem Öl	€ 7,50
mit frischem Krabbenfleisch	€ 11,50
Kürbiscappuccino mit Ingwerschaum	€ 4,50
Tatar von der Bachforelle/ Forellenkaviar/ Salatbouquet/ Brot	€ 12

Hauptgerichte

Gans klassisch, Gans Lecker Brust und Keule von der Freilandgans Hausgemachter Rotkohl, Kartoffelklöße, Beifußjus	€ 33
Burgunderbraten aus dem Bürgermeisterstück von der Eiderstedter Färs Hausgemachte Spätzle, Rotkohl	€ 27
Filet vom Rotbarsch, sautierte Wurzeln, Butterkartoffeln Zitronensoße	€ 28
Vegetarisch: Bandnudeln in Zitronen-Butter-Soße/ Schafskäse/ Salat zusätzlich mit gegrillten Riesengarnelen	€ 23,50 € 29
SURF & TURF Rumpsteak vom Eiderstedter Weiderind, gegrillte Riesengarnelen Kräuterbutter, Bratkartoffeln und Salat	€ 35