

Saisonkarte

Aperitifempfehlung

„Cranberry Sprizz“
eingelegte Cranberries, Likör
Sekt und Selters
Glas 0,2 l € 7

Alkoholfrei prickelnd:
„Champagner Bratbirne“
Glas 0,1 l € 5,50

Wein des Monats

Sauvignon Blanc St.Kilian
ausgewogen, kräftig, trocken
Glas 0,2 l € 9,50
Flasche 0,75 l € 34

Winzerglühwein
„hausgemacht“
Glas 0,2 l € 4,50

Suppe/Vorspeise

Beilagensalat	€ 4,50
Cremsuppe von der Schwarzwurzel mit gegrillten Riesengarnelen	€ 7,50 € 12
Schwarzwurzelcappuccino mit Petersilienschaum	€ 4,50
Knackiger Feldsalat von der Gärtnerei Levecke mit geräucherter Flugentenbrust, Walnüssen, Cranberries, Brot	€ 11

Hauptgerichte

Gans klassisch, Gans lecker Brust und Keule von der Freilandgans hausgemachter Rotkohl, Kartoffelklöße, Beifußjus	€ 33
Hirschgulasch, hausgemachte Knödel Rosenkohl, Preiselbeeren	€ 28
„Julschwein“ Medaillons vom Eiderstedter Landschweinefilet Rosenkohl, Krokettbällchen, Maronen, Jus	€ 27
Vegetarisch: Feines Waldpilzragout in Rahm, hausgemachte Knödel, Salat	€ 23
SURF & TURF Rumpsteak vom Eiderstedter Weiderind, gegrillte Riesengarnelen Kräuterbutter, Bratkartoffeln und Salat	€ 35