

Saisonkarte

Aperitifempfehlung

„Pink Grapefruit - Sprizz“
Grapefruit-Likör,
Sekt und Selters
Glas 0,2 l € 7

Alkoholfrei prickelnd:
Sinfonie von Jörg Geiger
Sämlingsapfel, Roter Senf, Wasserkresse
Glas 0,1 l € 4,70

Wein des Monats

„Chardonnay“
frisch, mild, trocken
Glas 0,2 l € 7
Flasche 0,75 l € 23

Limnade des Monats:
(hausgemacht)
„Pink Grapefruit – Minze“
Glas 0,3 l € 4,90

Suppe/Vorspeise

Beilagensalat	€ 4,50
Kresserahmsuppe mit Rieslingschaum mit gegrillten Riesengarnelen	€ 8 € 13
Kresse - Cappuccino mit Rieslingschaum	€ 4,50
Miesmuschelfleisch mit Pernod und Bröseln gratiniert	€ 12

Hauptgerichte

zart geschmortes Kalbsrahmgulasch mit Bandnudeln und Salat	€ 30
Großes gegrilltes Tomahawk - Kotelett vom Eiderstedter Landschwein mit Bratkartoffeln und Salat	€ 28
Kräuterscholle Schollenfilet in Frühlingskräuter - Panade Butterkartoffeln und Salat	€ 27
Vegetarisch: hausgemachte Kräuterknödel in Pilzrahm mit Salat	€ 24
SURF & TURF Rumpsteak vom Eiderstedter Weiderind, gegrillte Riesengarnelen Kräuterbutter, Bratkartoffeln und Salat	€ 36