

## Saisonkarte

### Aperitifempfehlung

„Limette - Minz' - Spritz“

Limetten-Likör, Minze

Sekt und Selters

Glas 0,2 l € 7

### *Wein des Monats*

„Sauvignon Blanc“

frisch, ausdrucksvoll, trocken

Glas 0,2 l € 7

Flasche 0,75 l € 23

### Alkoholfrei prickelnd:

„Cuvée 31“ von Jörg Geiger

Grüntee, Gartenmelisse, Ringelblume

Glas 0,1 l € 4,70

### Limonade des Monats:

(hausgemacht)

„Zitrone – Minze“

Glas 0,3 l € 4,90

## Suppe/Vorspeise

Beilagensalat	€ 4,50
Bärlauchrahmsüppchen mit gegrillten Riesengarnelen	€ 8 € 13
Bärlauch - Cappuccino mit Schäumchen	€ 4,50
Miesmuschelfleisch mit Pernod und Bröseln gratiniert	€ 12,50

## Hauptgerichte

zart geschmortes Gulasch aus der Lammkeule mit Bandnudeln und Salat	€ 28
Gegrillte Koteletts vom Salzwiesenlamm Butterkartöffelchen, Frühlingskräuter-Soße und Salat	€ 28
Kabeljau vom Grill Bärlauchkartoffeln, Kräuterdip und Salat	€ 27
Vegetarisch: Bandnudeln in hausgemachtem Bärlauchpesto mit Salat + gegrillte Riesengarnelen	€ 21 € 8
Vegan: Linsen-Buchweizen-Bratlinge mit Kräuterdip und buntem Salat	€ 21
SURF & TURF Rumpsteak vom Eiderstedter Weiderind, gegrillte Riesengarnelen Kräuterbutter, Bratkartoffeln und Salat	€ 36