

Saisonkarte

Aperitifempfehlung:

„Maibowle“
mit geeisten Erdbeeren
Glas 0,2 l € 7

Alkoholfrei prickelnd:

BIO-Prisecco „Frühlingsduft“
Erdbeere / Holunderblüte / Apfel
Glas 0,1l € 4,70

Wein des Monats:

Riesling
rassig, mineralisch, frisch
Glas 0,2l € 6,80
Flasche 0,75l € 22,50

Limonade des Monats:

(hausgemacht)
„Waldmeister – Limette“
Glas 0,3l € 4,90

Suppe/Vorspeise

Beilagensalat, Rohkost und Blattsalate	€ 4,50
Spargelcremesuppe, hausgemacht mit frischem Nordseekrabbenfleisch	€ 8 € 13
Spargelcappuccino mit Bärlauchschaum	€ 4,50
Glasierte Küstenkartoffeln/ 9-erlei Frühlingskräutersoße frisches Nordseekrabbenfleisch	€ 12

Hauptgerichte

Portion frischer deutscher Stangenspargel Sauce Hollandaise/ Kartoffeln	€ 22
+ paniertes Schnitzel vom Eiderstedter Landschwein	€ 9
+ Rumpsteak vom Weiderind	€ 12
+ Zanderfilet auf der Haut gebraten	€ 10
+ Schollenfilet	€ 9
Gegrillte Koteletts vom Salzwiesenlamm Butterkartoffeln, Frühlingskräutersoße und Salat	€ 28
Vegetarisch: Bandnudeln mit Grünspargel in hausgemachtem Wildkräuterpesto + gegrillte Riesengarnelen	€ 21 € 8
Vegan: Linsen-Buchweizen-Bratlinge mit Kräuterdip und buntem Salat	€ 21
SURF & TURF Rumpsteak 250g vom Eiderstedter Weiderind, gegrillte Riesengarnelen Kräuterbutter, Bratkartoffeln und Salat	€ 36