

Saisonkarte

Aperitifempfehlung

„Himbeer-Basilikum-Spritz“
Likör, Sekt und Selters
0,2l € 7

Alkoholfrei prickelnd:

BIO-Prisecco „Cuvée 8“
Stachelbeere / Kräuter / Douglasie
0,1l € 4,70

Wein des Monats

Blanc de Noir, Trollinger weißgekeltert
feinherb, süffig
0,2 l € 6,80
0,75l € 22,50

Limo des Monats:

„Rose - Himbeer“
0,3l € 4,90
0,5l € 6,50

Suppe/Vorspeise

Beilagensalat, Rohkost und Blattsalate	€ 4,50
Pikante Tomaten-Paprika-Suppe / Basilikumschaum mit gegrillten Riesengarnelen	€ 8 € 13
Tomaten-Paprika-Cappuccino mit Basilikumschaum	€ 4,50
Tartar von der Bachforelle / Pflücksalat / Forellenkaviar / Brot	€ 11
Sherry-Matjesfilet / Pflücksalat / Schwarzbrot / Sauerrahmbutter	€ 10

Hauptgerichte

Koteletts vom Salzwiesenlamm / Sommergemüse Küstenkartoffeln	€ 28,50
Rahmschnitzel vom Landschwein mit Pfifferlingen hausgemachte Spätzle / Salat	€ 27
Bandnudeln & Pfifferlinge in Riesling-Rahm / Salat	€ 25
Gegrilltes Filet vom Kabeljau Sommergemüse / Küstenkartöfelchen	€ 27
SURF & TURF Rumpsteak 250g vom Eiderstedter Weiderind, gegrillte Riesengarnelen Kräuterbutter / Bratkartoffeln / Salat	€ 36