

Saisonkarte

Aperitifempfehlung

„Pflaumen Spritz“
Likör, Sekt & Selters
0,2 l € 7

Alkoholfrei prickelnd

„Cuveé Nr. 11“
Kräuter/Apfel/Eichenlaub
0,1 l € 4,80

Wein des Monats

Spätburgunder QbA
ausdrucksvoll, kräftig, elegant
0,2 l € 6,90
0,75 l € 22,50

Limo des Monats

(hausgemacht)
„Pflaume – Limette“
0,3 l € 4,90
0,5 l € 6,50

Suppe/Vorspeise

Beilagensalat	€ 4,50
Kürbissuppe mit gerösteten Kernen und steirischem Öl	€ 8
mit frischem Krabbenfleisch	€ 13
Kürbiscappuccino mit Ingwerschaum	€ 4,50
Tatar von der geräucherten Bachforelle	
Forellenkaviar / Salatbouquet / Schwarzbrot	€ 13

Hauptgerichte

Gans klassisch, Gans lecker	
Brust und Keule von der Freilandgans	
Hausgemachter Rotkohl, Kartoffelklöße, Beifußjus	€ 34
Rinderschmorbraten aus dem Bürgermeisterstück	
von der Eiderstedter Färse	
Burgundersoße, hausgemachte Spätzle, Rotkohl	€ 28
Vegetarisch:	
Hausgemachte Kartoffelklöße mit Linsen-Bolognese und Salat	€ 19
Feine Bandnudeln in Kürbisrahm	
mit sautiertem Kürbis, seinen Kernen und gegrillten Riesengarnelen	€ 29
SURF & TURF	
Rumpsteak vom Eiderstedter Weiderind, gegrillte Riesengarnelen	
Kräuterbutter, Bratkartoffeln und Salat	€ 36