

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
ausdrucksvooll, 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