

Saisonkarte

Aperitifempfehlung

„Cranberry Spritz“
eingelegte Cranberries, Likör
Sekt und Selters
0,2 l € 7

Alkoholfrei prickelnd

„Winterbirnentraum“
Birne/Kräuter/Gelbmöstler
0,1 l € 4,80

Wein des Monats

Sauvignon Blanc St. Kilian
ausgewogen, kräftig, trocken
0,2 l € 9,50
0,75 l € 35

Limo des Monats

(hausgemacht)
„Cranberry-Zitrone“
0,3 l € 4,90
0,5 l € 6,50

Suppe/Vorspeise

Beilagensalat	€ 4,50
Cremesuppe von der Schwarzwurzel mit gegrillten Riesengarnelen	€ 8 € 13
Schwarzwurzelcappuccino mit Petersilienschaum	€ 4,50
Knackiger Feldsalat von der Gärtnerei Levecke mit geräucherter Flugentenbrust, Walnüssen, Cranberries, Brot	€ 12

Hauptgerichte

Gans klassisch, Gans lecker Brust und Keule von der Freilandgans hausgemachter Rotkohl, Kartoffelklöße, Beifußjus	€ 34
Hirschgulasch, hausgemachte Knödel Rotkohl, Preiselbeeren	€ 29
„Julschwein“ Medaillons vom Eiderstedter Landschweinefilet Rosenkohl, Krokettbällchen, Pilzsoße	€ 28
Vegetarisch: Feines Waldpilzragout in Rahm, hausgemachte Knödel, Salat	€ 23
SURF & TURF Rumpsteak vom Eiderstedter Weiderind, gegrillte Riesengarnelen Kräuterbutter, Bratkartoffeln und Salat	€ 36