

## Saisonkarte

### Aperitifempfehlung

„Pink Grapefruit - Spritz“  
Likör / Sekt / Selters  
0,2 l € 7

### Wein des Monats

„Chardonnay“  
frisch / mild / trocken  
0,2 l € 7,20  
0,75 l € 22,50

### Alkoholfrei prickelnd

„Weiss“ von Jörg Geiger  
Wiesenobst / Kräuter / Holunderblüte  
0,1 l € 4,90

### Limonade des Monats

(hausgemacht)  
„Pink Grapefruit – Minze“  
0,3 l € 4,90  
0,5 l € 6,50

## Suppe/Vorspeise

Beilagensalat	€ 4,50
Karotten-Ingwer Suppe / Kräuterschaum	€ 8
- mit gegrillten Riesengarnelen	€ 13
- mit frischen Tönninger Krabben	€ 13,50
Karotten-Ingwer Cappuccino	€ 4,50
Sherry-Matjesfilet / Pflücksalat / Schwarzbrot / Sauerrahmbutter	€ 12

### Zwischendurch oder als Dessert

Zitronensorbet aufgefüllt mit Geldermann Carte Blanche Sekt  
€ 6

## Hauptgerichte

Coq au Vin – Fleisch vom Landgockel in Rotwein, sanft geschmort hausgemachte Spätzle / Salat	€ 27
Großes gegrilltes Tomahawk-Kotelett vom Eiderstedter Landschwein Bratkartoffeln / Salat	€ 28
Kräuterscholle Schollenfilet in Frühlingskräuter-Panade Butterkartoffeln / Salat	€ 28
auf Wunsch mit frischen Tönninger Krabben	€ 33
SURF & TURF Rumpsteak 250g vom Eiderstedter Weiderind gegrillte Riesengarnelen / Kräuterbutter / Bratkartoffeln / Salat	€ 37