

Saisonkarte

Aperitifempfehlung

„Limoncello - Spritz“
Likör / Sekt / Selters
0,2 l € 7,50

Wein des Monats

„Sauvignon Blanc“
frisch / ausdrucksvoll / trocken
0,2 l € 7,20
0,75 l € 22,50

Alkoholfrei prickelnd

„Weiss“ von Jörg Geiger
Wiesenobst / Kräuter / Holunderblüte
0,1 l € 5

Limonade des Monats

(hausgemacht)
„Zitrone – Minze“
0,3 l € 5
0,5 l € 6,50

Suppe/Vorspeise

Beilagensalat	€ 4,50
Bärlauchrahmsuppe / Schäumchen	€ 8
- mit gegrillten Riesengarnelen	€ 13,50
- mit frischen Tönninger Krabben	€ 13,50
Bärlauch - Cappuccino mit Schäumchen	€ 4,50
Sherry-Matjesfilet / Pflücksalat / Schwarzbrot / Frühlingskräuter-Dip	€ 12,50

Zwischendurch oder als Dessert

Zitronensorbet aufgefüllt mit Geldermann Carte Blanche Sekt
€ 6,50

Hauptgerichte

zartes Gulasch vom Salzwiesenslamm	
Bandnudeln / Salat	€ 28
Kabeljaufilet	
Bärlauchkartoffeln / Frühlingskräuter-Dip / Salat	€ 29
Hähnchenbrustfilet mit Bärlauch-Kröstchen	
Bratkartoffeln / Salat	€ 27
Vegetarisch:	
Feine Bandnudeln in hausgemachtem Bärlauchpesto / Salat	€ 21
- mit gegrillten Riesengarnelen	€ 29,50
SURF & TURF	
Rumpsteak 250g vom Eiderstedter Weiderind	
gegrillte Riesengarnelen / Kräuterbutter / Bratkartoffeln / Salat	€ 37