

Saisonkarte

Aperitifempfehlung

„Maibowle“ - der Klassiker
mit frischen Erdbeeren
0,2 l € 7,50

Alkoholfrei prickelnd

BIO-Prisecco „Frühlingsduft“
Erdbeere / Holunderblüte / Rhabarber
0,1l € 5

Wein des Monats

Riesling
rassig, mineralisch, frisch
0,2l € 6,90
0,75l € 22,50

Limonade des Monats

(hausgemacht)
„Rhabarber – Limette“
0,3l € 5
0,5l € 6,50

Suppe/Vorspeise

Beilagensalat, Rohkost und Blattsalate	€ 4,50
Spargelcremesuppe, hausgemacht	€ 8
- mit frischen Tönninger Krabben	€ 13,50
- mit gegrillten Riesengarnelen	€ 13,50
Spargelcappuccino mit Bärlauchschaum	€ 4,50
Glasierte Küstenkartoffeln/ 9-erlei Frühlingskräutersoße frische Tönninger Krabben	€ 12

Hauptgerichte

Portion frischer deutscher Stangenspargel Sauce Hollandaise/ Kartoffeln	€ 22,50
+ Schinkenvariation roh & gekocht	€ 8
+ paniertes Schnitzel vom Eiderstedter Landschwein	€ 10
+ Rumpsteak vom Weiderind	€ 13
+ Zanderfilet auf der Haut gebraten	€ 11
Gegrillte Koteletts vom Salzwiesenlamm Butterkartoffeln, Frühlingskräutersoße und Salat	€ 29
Vegetarisch: Bandnudeln mit Grünspargel in hausgemachtem Wildkräuterpesto + gegrillte Riesengarnelen	€ 21 € 8,50
SURF & TURF Rumpsteak 250g vom Eiderstedter Weiderind, gegrillte Riesengarnelen Kräuterbutter, Bratkartoffeln und Salat	€ 37