

Saisonkarte

Aperitifempfehlung

„Erdbeer-Bowle“
mit frischen Erdbeeren
0,2 l € 7,50

Alkoholfrei prickelnd

Priseco „Frühlingsduft“
Erdbeere / Holunderblüte / Rhabarber
0,1l € 5

Wein des Monats

Trollinger „Balance“ rosé
leicht, frisch, kernig, trocken
0,2l € 7
0,75l € 22,50

Limonade des Monats

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

Suppe/Vorspeise

Beilagensalat, Rohkost und Blattsalate	€ 4,50
Cremesuppe vom Dithmarscher Blumenkohl	€ 8
- mit frischen Tönninger Krabben	€ 13,50
- mit gegrillten Riesengarnelen	€ 13,50
Blumenkohl-Cappuccino mit Pecorino-Schaum	€ 4,50
Glasierte Küstenkartoffeln/ grüne Kräutersoße frische Tönninger Krabben	€ 12

Hauptgerichte

Gulasch vom Weiderind – langsam geschmort Mit Bandnudeln und Salat	€ 26
Gegrillte Koteletts vom Salzwiesenlamm Butterkartoffeln, grüne Kräutersoße und Salat	€ 29
Gebratener grüner Spargel Kabeljaufilet und Butterkartoffeln	€ 28
Vegetarisch: Bandnudeln mit Grünspargel / Weißwein / Aromen	€ 21
+ gegrillte Riesengarnelen	€ 8,50

SURF & TURF

Rumpsteak 250g vom Eiderstedter Weiderind, gegrillte Riesengarnelen
Kräuterbutter, Bratkartoffeln und Salat € 37