

Saisonkarte

Aperitifempfehlung

„Erdbeer-Rosen-Bowle“
Likör, Sekt und Selters
0,2l € 7,50

Alkoholfrei prickelnd

Prisecco „Rose“
Rose / Himbeere / Minze
0,1l € 5

Wein des Monats

Sauvignon Blanc, trocken
edel, ausdrucksvoll, vielschichtig
0,2l € 7,20
0,75l € 23

Limonade des Monats

(hausgemacht)
„Holunder-Zitrone“
0,3l € 5
0,5l € 6,50

Suppe/Vorspeise

Beilagensalat, Rohkost und Blattsalate	€ 4,50
Würzige Tomaten-Erdbeer-Suppe / Basilikumschaum - mit frischen Tönninger Krabben	€ 8 € 13,50
Tomaten-Erdbeer-Cappuccino mit Basilikumschaum	€ 4,50
Sherry-Matjesfilet mit Küstenkartoffeln / Meerrettich Dip	€ 12

Hauptgerichte

Gegrilltes großes Tomahawk-Kotelett vom Landschwein Marktgemüse aus dem Ofen / Bratkartoffeln / Kräuterbutter	€ 28
Gulasch vom Salzwiesenslamm hausgemachte Spätzle / Salat	€ 29
Bandnudeln in Tomaten-Gin-Soße / frische Kräuter + gegrillte Riesengarnelen	€ 21 € 8,50
Gegrilltes Filet vom Kabeljau Marktgemüse aus dem Ofen / Küstenkartoffelchen /	€ 28
SURF & TURF Rumpsteak 250g vom Eiderstedter Weiderind, gegrillte Riesengarnelen Kräuterbutter / Bratkartoffeln / Salat	€ 37