

Unsere Menüs

3-Gang-Menü

Spargelcremesüppchen/Lachsstreifen

Geschmorte Kalbsbäckchen/Gemüse/Kartoffelknödel

(30,00 Euro)

Rostige Ritter/Vanillesauce und Eis

50,00 Euro

4-Gang-Menü

Carpaccio vom Rinderfilet/Rucola/Parmesan

Gratinierte Jakobsmuscheln/Babyblattspinat/Sauce Hollandaise

Lammrückenfilet/Senfkruste/Speckbohnen/Romarinjus/Risoleekartoffeln

(36,00 Euro)

Flambierte Erdbeeren/Pernod/Vanilleeis/Sahne

75,00 Euro

Vegetarisches Menü

Tomatensalat/Schafskäse/Pinienkerne

Spargelcremesüppchen

Gnocchis gefüllt mit Bärlauch a la Creme

Mini-Dessert

42,00 Euro

Salate und Vorspeisen

Eistropfsalat/Speckwürfel	14,00 Euro
Spargelsalat/Erdbeeren/geräucherter Lachs	18,00 Euro
Gratinierte Jakobsmuscheln/Babyblattspinat/Sauce Hollandaise	18,00 Euro
Carpaccio vom Rinderfilet/Rucola/Parmesan	18,00 Euro
Büsumer Nordseekrabben/Kräuterbaguette	18,00 Euro
Beilagensalat	6,00 Euro

Suppen

Rinderkraftbrühe/Flädle/Markklößchen/Gemüse	8,00 Euro
Spargelcremesüppchen/Lachsstreifen	12,00 Euro

Vegetarisch

Gnocchis gefüllt mit Bärlauch a la Creme 20,00 Euro

Kräuterpfannkuchen/Spargelragout 22,00 Euro

Fleischgerichte

Rumpsteak/Pfannenzwiebeln/Gemüse/Bratkartoffeln 33,00 Euro

Kalbs-Cordon Bleu/Gemüse/Pommes 30,00 Euro

Kalbsfilet/Bärlauchkruste/Spargelragout/Kartoffeln 35,00 Euro

Duett vom Kalb (Bäckchen und Filet)/Gemüse/
Morchelsauce/Kartoffelpüree 35,00 Euro

Rinderfiletspitzen/Steinchampignons/Gemüse/Semmelknödel 31,00 Euro

Fischgerichte

Wolfsbarschfilet/Bärlauchrisotto/Gemüse/Zitronengrassauce 35,00 Euro

Seeteufel/Spargel/Sauce Hollandaise/Kartoffeln 38,00 Euro

Desserts

Zweierlei Sorbet/Weissburgunder Sekt 10,00 Euro

Flambierte Erdbeeren/Pernod/Vanilleeis/Sahne 14,00 Euro

Topfen-Nougatknödel/Joghurteis/Schattenmorellen 15,00 Euro

Rostige Ritter/Vanillesauce und Eis 13,00 Euro

Mini-Dessert im Glas pro Stück 3,00 Euro
(Mousse au chocolate/Panna Cotta/Crème Brûlée)

Sollten Sie Allergien oder Unverträglichkeiten haben, wenden Sie sich bitte an unseren Service. Vielen Dank.