

Vorspeisen

VARIATION VON BLATTSALATEN in Balsamicodressing und eingelegtem gepickeltem Gemüse	9,80 €
MARINierter SEESAIBLING Apfel und Gurke	16,50 €
AVOCADO-TOMATENSALAT gebratener Garnele	16,50 €

Zwischengerichte

GEBRATENER WOLFSBARSCH Salz-Zitronen Risotto	18,50 €
GERÄUCHERTE ENTENBRUST Beluga-Linsensalat	18,00 €

Suppen

SELLERIESÜPPCHEN Pimonteser Haselnüsse	10,50 €
KEITUMER BOUILLABAISSE Sauce Rouille	12,50 €

Vegetarisch

MARINierter FELDSSALAT Kartoffel und Birne	16,50 €
--	----------------

Fisch

FANGFRISCHE NORDSEESCHOLLE Kartoffelsalat

“Finkenwerder Art” in Speckbutter gebraten 20,50 €

“Büsumer Art” mit Nordseekrabben*.) 24,50 €

GEBRATENER KABELJAU 27,00 €
Schwarzem Rettich und Limettencreme

GEBRATENER WILDLACHS 27,00 €
zweierlei Wirsing und Meerrettich

Fleisch

ARGENTINISCHES RUMPSTEAK 28,00 €
Schwarzwurzel und
Kartoffelgratin mit Taleggio

WIENER SCHNITZEL VOM KALB 22,80 €
Bratkartoffeln und Gurkensalat

FILETS VOM SALZWIESENLAMM 27,90 €
Kräuterkruste, zweierlei Fenchelgemüse,
Rosmarinkartoffeln und Thymianjus

Käse

HUSUMMER DEICHKÄSE 9,80 €
mit Birnenschutney und Wallnusszwieback

Dessert

CREME BRULEE 8,50 €

ROTE GRÜTZE 8,50 €
Vanilleeis und flüssiger Sahne

RASPUTIN-ZITRONENSORBET 6,50 €
Wodka

EINE KUGEL HAUSGEMACHTES EIS 2,40 €
Vanille, Schokolade und Sauerrahm- Limette

EINE KUGEL HAUSGEMACHTES SORBET 2,40 €
Himbeere, Erdbeere und Kokos

Zum Dessert empfehlen wir ein Glas
Beerenauslese Edelsüss

Rheinessen Nachtgold 0,1l 7,00 €