

---

## Vorspeisen

VARIATION VON BLATTSALATEN in Balsamicodressing, Kräuter-Croutons und gehobeltem Parmesan	9,80 €
GEBRATENE JAKOBSMUSCHELN mit Hollunderblütencreme und grüner Spargel	16,50 €
CAESAR SALAT mit Parmesan-Dressing und Croutons mit gebratener Perlhuhnbrust	10,90 € 16,50 €
AVOCADO-TOMATENSALAT mit gebratener Garnele	16,50 €
TATAR VOM RIND mit Eigelbcreme und geistem Senf	16,50 €

---

## Zwischengerichte

GEBRATENE GARNELEN auf Tomaten Risotto und Basilikum	16,50 €
TAGLIATELLE MIT TRÜFFEL und Parmesan	22,50 €

---

## Suppen

KEITUMER BOUILLABAISSE Sauce Rouille und Steinofenbaguette	12,50 €
HUMMERSÜPPCHEN mit Hummertatar und Zuckerschoten	14,50 €

---

## Vegetarisch

TALEGGIO GNOCCHIS mit Spinat und Parmesanschaum	22,50 €
ARTISCHOCKE mit getrockneten Tomaten und Kapernäpfel	22,50 €

## Fisch

---

FANGFRISCHE NORDSEESCHOLLE  
mit Kartoffelsalat

“Finkenwerder Art” in Speckbutter gebraten 20,50 €

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

GEBRATENER LACHS 26,00 €  
mit gegrillter Gurke, Fenchel und Staudenselleriesud

GEBRATENER KABELJAU 26,00 €  
auf Graupen Risotto, Passepierre und Avocado

## Fleisch

---

RUMPSTEAK 25,90 €  
gebratenen grünen Spargel  
Süßkartoffelpüree und Wildkräuterjus

WIENER SCHNITZEL VOM KALB 22,80 €  
Bratkartoffeln und Gurkensalat

GESCHMORTE KALBSBÄCKCHEN 25,90 €  
mit glasierten Karotten und Kartoffelpüree

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



## Käse

---

FRIESISCHBLUE mit Sylter Rose	9,80 €
----------------------------------	--------

## Dessert

SYLTER ROTE GRÜTZE mit flüssiger Sahne und Vanilleeis	8,50 €
--	--------

CREME BRULEE und Früchten	8,50 €
------------------------------	--------

BASILIKUMSORBET mit mariniertes Ananas und Hafercrumble	12,50 €
--	---------

TONKABOHNENEIS mit Erdbeeren und Joghurtcreme	12,50 €
--	---------

KIRSCH UND SCHOKOLADE Kirschcreme und Schokoladeneis	12,50 €
---	---------

RASPUTIN-ZITRONENSORBET mit Wodka	6,50 €
--------------------------------------	--------

EINE KUGEL HAUSGEMACHTES EIS Vanille, Schokolade und Sauerrahm- Limette	2,10 €
--	--------

EINE KUGEL HAUSGEMACHTES SORBET Himbeere, Erdbeere und Kokos	2,70 €
---	--------

Zum Dessert empfehlen wir ein Glas Beerenauslese Edelsüss

Rheinhessen Nachtgold	0,1l	7,00 €
-----------------------	------	--------

## Mittagskarte von 12.00 bis 17.00 Uhr



PANNFISCH mit Bratkartoffeln, Senfsaat-Sauce und Gurkensalat	22,50 €
ROASTBEEF ROSA mit Remouladensauce und Bratkartoffeln	16,50 €
CURRY WURST mit Trüffelpommes	10,50 €
HIMMEL UND ERDE mit Kartoffelpüree, karamellisierten Äpfeln und Blutwurst	17,50 €
MATJES HAUSFRAUENART mit Bratkartoffeln und Blattsalat	17,50 €

„Selbstverständlich können Sie auch aus der großen Karte wählen“

**Salon 1900** Restaurant | Café | Bar

