

## Vorspeisen

<b>VARIATION VON BLATTSALATEN</b> in Balsamicodressing und gehobeltem Parmesan	<b>9,80 €</b>
<b>GEBRATENE JAKOBSMUSCHELN</b> mit Topinambur und eingelegte Cranberrys	<b>16,50€</b>
<b>AVOCADO-TOMATENSALAT</b> mit gebratener Garnele	<b>16,50 €</b>
<b>GEBRATENE ENTENSTOPFLEBER</b> mit Portwein, Granatapfel und geröstetem Brioche	<b>22,50 €</b>

## Zwischengerichte

<b>GEFLÄMMTER WILDLACHS</b> mit geschmorter Beete und Buttermilch	<b>21,50 €</b>
<b>TAGLIATELLE</b> mit Winter Trüffel und Parmesan	<b>22,50 €</b>

## Suppen

<b>KEITUMER BOUILLABAISSE</b> Sauce Rouille und Steinofenbaguette	<b>12,50 €</b>
<b>SCHWARZWURZELSÜPPCHEN</b> mit geröstetem Schinken	<b>12,50 €</b>

## Vegetarisch

<b>ROTE BEETE</b> Rote Beete Risotto und Meerrettich	<b>22,50 €</b>
<b>WINTERSPARGEL</b> mit gebackenem Eigelb und Trüffel	<b>23,50 €</b>

## Fisch

**FANGFRISCHE NORDSEESCHOLLE  
mit Kartoffelsalat**

“Finkenwerder Art” in Speckbutter gebraten 20,50 €

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

**GEBRATENER KABELJAU 27,00 €  
mit Schmorgurken-Kartoffel Ragout**

**GEBRATENER WILDLACHS 27,00 €  
mit zweierlei von der Pastinake**

## Fleisch

**ARGENTINISCHES RUMPSTEAK 28,00 €  
mit Blattspinat und Trüffelpommes**

**WIENER SCHNITZEL VOM KALB 22,80 €  
Bratkartoffeln und Gurkensalat**

**GESCHMORTE KALBSBÄCKCHEN 25,90 €  
mit Gebratenem mini Mais  
und Paprikapüree**

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

## Käse

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

## Dessert

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

**WEIßES SCHOKOLADENMOUSE** 12,50 €  
mit eingelegten Mandarinen und Lebkuchencreme

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

**Rheinhessen Nachtgold** 0,1l 7,00 €