

Schlemmermenü des Monats

-Our monthly menu-

Rotkrautsuppe

Sahnehaube / Gebäckstange

**

Geschmortes Wildragout,

Champignons / Preiselbeeren / Butterspätzle / Salatbeilage

**

-Birn `un Hüdel-

Hefeklößchen / Anis-Birnenragout / Bohn`sopp-Parfait / Vanille

Menü komplett

pro Person € 35,00 (8 - a, d, e, i)

Empfehlungen unseres Küchenteams

- **Nordsee-Heringe in Schmelzmargarine gebraten**
Brat- oder Salzkartoffeln / Apfelsahnedipp / Salatbeilage € 19,50
- **Gebratene Kutterscholle Finkenwerder Art,**
ausgelassene Speckwürfel / Brat- oder Salzkartoffeln / Apfelsahnedipp € 25,00
- **Nordsee-Seezunge, gebraten**
(Erkundigen Sie sich bitte bei Ihrer Bedienung, welche Größen wir vorrätig haben)
Apfelsahnesoße / Salatteller / Brat- oder Salzkartoffeln pro 100 g. € 15,50
- **Friesische Grünkohlplatte,**
Fleischbeilage / Senf / Brat- oder Salzkartoffeln € 19,50

Muschelzeit – Genießerzeit

- **Nordsee-Qualitätsmuscheln**
in Weißwein-Gemüsesud / Senfsoße zum Dippen / Schwarzbrot / Butter € 18,90

-In Curryrahm / Tomaten-Paprika-Soße oder Fondue mit 7 Spezialsoßen:

Nur auf Vorbestellung – Sprechen Sie uns einfach an !

-Umbestellungen innerhalb eines Gerichts können zu Preisänderungen führen-

Die Preise verstehen sich einschließlich Mehrwertsteuer und Bedienungsgeld! / All prices include service and added value tax!