

## Mittagskarte

<b>HUMMERSCHAUMSUPPE</b> mit Wildgarnelen und Gemüsestreifen	€ 9,9
<b>GROßER BUNTER SALAT</b> mit gerösteten Kernen und hausgemachtem Balsamico Dressing	€ 9,9
	mit gebratener Hähnchenbrust € 15,9 mit dreierlei frischen Fischfilets € 19,9 mit Garnelen € 18,9
<b>„WILDES“ GARNELENPFÄNNCHEN</b> gebratene Garnelen aus Wildfang - keine Zuchtware -, mit Kirschtomaten, Knoblauch und frischen Kräutern	4 Stück € 16,9 6 Stück € 19,9
<b>STRANDER BUTT</b> mit Salzkartoffeln und kleinem Salat	natur € 19,9 mit Speckstippen € 21,9 mit Nordseekrabben € 26,9
<b>GEBRATENES RÜCKENFILET (LOIN) VOM DORSCH (220G)</b> mit frischem, gemischtem Gemüse und knusprigen Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln, dazu hausgemachte, körnige Dijon-Senfsauce	€ 26,9
<b>MATJESFILET AUS ECKERNFÖRDE</b> mit knusprigen Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln, dazu ein kleines Salatbouquet	mit Hausfrauensauce € 16,9 mit Honig – Senf – Dill Sauce € 16,9
<b>BIO RUMPSTEAK 250G ODER BIO ENTRECÔTE 250G – VOM GALLOWAY RIND</b> mit Kräuterbutter oder hausgemachter Jus an gegrillten Kirschtomaten	€ 32,9
Mit einer Beilage nach Wahl:	
mit Beilagensalat + € 3	mit Bratkartoffeln + € 4
mit Pommes Frites + € 3,5	mit Süßkartoffelpommes + € 4
<b>GESCHMORTE OCHSENBACKE VOM BIO GALLOWAY</b> mit Portweinjus auf Pastinakenpüree und gebratenem Serviettenknödel	€ 29,9
<b>PASTA SALVIA</b> mit leichtem Salbeipesto, Ziegenfrischkäse und halbgetrockneten Tomaten	vegetarisch € 16,9
<b>PANNA COTTA</b> mit Kompott aus Früchten der Saison	€ 7,9