

Mittagskarte

HUMMERSCHAUMSUPPE

mit Wildgarnelen und Gemüsestreifen

€ 8,9

GROßER BUNTER SALAT

mit gerösteten Kernen und hausgemachtem Balsamico Dressing

€ 9,9

mit gebratener Hähnchenbrust

€ 13,9

mit dreierlei frischen Fischfilets

€ 16,9

mit Garnelen

€ 15,9

„WILDES“ GARNELENPFÄNNCHEN

gebratene Garnelen aus Wildfang - keine Zuchtware -,

mit Kirschtomaten, Knoblauch und frischen Kräutern

4 Stück

€ 16,9

6 Stück

€ 19,9

STRANDER BUTT

mit Salzkartoffeln und kleinem Salat

mit Speckstippen

€ 20,9

mit Nordseekrabben

€ 25,9

GEBRATENES RÜCKENFILET (LOIN) VOM DORSCH (220G)

mit frischem, gemischtem Gemüse und knusprigen Bratkartoffeln

mit Speck und Zwiebeln, dazu hausgemachte, körnige Dijon-Senfsauce

€ 25,9

MATJESFILET AUS ECKERNFÖRDE

mit knusprigen Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln,

dazu ein kleines Salatbouquet

mit Hausfrauensauce

€ 16,9

mit Honig – Senf – Dill Sauce

€ 16,9

BIO RUMPSTEAK 250G ODER BIO ENTRECÔTE 250G – VOM GALLOWAY RIND

mit Kräuterbutter

oder hausgemachter Jus

an gegrillten Kirschtomaten

€ 32,9

Mit einer Beilage nach Wahl:

mit Beilagensalat

+€ 2

mit Bratkartoffeln

+€ 3,5

mit Pommes Frites

+€ 3

mit Süßkartoffelpommes

+€ 3,5

GESCHMORTE OCHSENBACKE VOM BIO GALLOWAY

mit Portweinjus auf Pastinakenpüree

und gebratenem Serviettenknödel

€ 28,9

PASTA SALVIA

vegetarisch

mit leichtem Salbeipesto, Ziegenfrischkäse und

halbgetrockneten Tomaten

€ 15,9

PANNA COTTA

mit Kompott aus Früchten der Saison

€ 6,9