

Mittagskarte

HUMMERSCHAUMSUPPE mit Wildgarnelen und Gemüsestreifen	€ 9,9
GROßER BUNTER SALAT mit gerösteten Kernen und hausgemachtem Balsamico Dressing	€ 9,9
	mit gebratener Hähnchenbrust € 15,9 mit dreierlei frischen Fischfilets € 19,9 mit Garnelen € 18,9
„WILDES“ GARNELENPFÄNNCHEN gebratene Garnelen aus Wildfang - keine Zuchtware -, mit Kirschtomaten, Knoblauch und frischen Kräutern	4 Stück € 18,9 6 Stück € 22,9
STRANDER BUTT mit Salzkartoffeln und kleinem Salat	natur € 21,9 mit Speckstippen € 23,9 mit Nordseekrabben € 28,9
GEBRATENES RÜCKENFILET (LOIN) VOM DORSCH (220G) mit frischem, gemischtem Gemüse und knusprigen Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln, dazu hausgemachte, körnige Dijon-Senfsauce	€ 26,9
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	+ € 3
mit Pommes Frites	+ € 3,5
mit Bratkartoffeln	+ € 4
mit Süßkartoffelpommes	+ € 4
GESCHMORTE OCHSENBACKE VOM BIO GALLOWAY mit Portweinjus auf Pastinakenpüree und gebratenen Serviettenknödel	€ 29,9
PASTA SALVIA mit leichtem Salbeipesto, Ziegenfrischkäse und halbgetrockneten Tomaten	vegetarisch € 16,9
PANNA COTTA mit Kompott aus Früchten der Saison	€ 7,9