

Mittagskarte

<p>HUMMERSCHAUMSUPPE mit Wildgarnelen und Gemüsestreifen</p>	€ 9,9		
<p>GROBER BUNTER SALAT mit gerösteten Kernen und hausgemachtem Balsamico Dressing</p>			
	€ 9,9		
	mit gebratener Hähnchenbrust € 15,9		
	mit dreierlei frischen Fischfilets € 19,9		
	mit Garnelen € 18,9		
<p>„WILDES“ GARNELENPFÄNNCHEN gebratene Garnelen aus Wildfang - keine Zuchtware -, mit Kirschtomaten, Knoblauch und frischen Kräutern</p>			
4 Stück	€ 18,9		
6 Stück	€ 22,9		
<p>STRANDER BUTT mit Salzkartoffeln und kleinem Salat</p>			
natur	€ 21,9		
mit Speckstippen	€ 23,9		
mit Nordseekrabben	€ 28,9		
<p>GEBRATENES RÜCKENFILET (LOIN) VOM DORSCH (220G) mit frischem, gemischtem Gemüse und knusprigen Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln, dazu hausgemachte, körnige Dijon-Senfsauce</p>			
	€ 26,9		
<p>MATJESFILET AUS ECKERNFÖRDE mit knusprigen Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln, dazu ein kleines Salatbouquet</p>			
	mit Hausfrauensauce € 16,9		
	mit Honig – Senf – Dill Sauce € 16,9		
<p>BIO RUMPSTEAK 250G ODER BIO ENTRECÔTE 250G – VOM GALLOWAY RIND mit Kräuterbutter oder hausgemachter Jus an gegrillten Kirschtomaten</p>			
	€ 32,9		
<p>Mit einer Beilage nach Wahl:</p>			
mit Beilagensalat	+ € 3	mit Bratkartoffeln	+ € 4
mit Pommes Frites	+ € 3,5	mit Süßkartoffelpommes	+ € 4
<p>GESCHMORTE OCHSENBACKE VOM BIO GALLOWAY mit Portweinjus auf Pastinakenpüree und gebratenen Serviettenknödel</p>			
	€ 29,9		
<p>PASTA SALVIA vegetarisch mit leichtem Salbeipesto, Ziegenfrischkäse und halbgetrockneten Tomaten</p>			
	€ 16,9		
<p>PANNA COTTA mit Kompott aus Früchten der Saison</p>			
	€ 7,9		