

# Die Speisekarte

Küche ab 12:30 Uhr Annahmeschluss 20:30 Uhr

Vorspeisen	€
Beilagensalat mit Genueser Vinaigrette* <sup>3</sup>	5,00
Blattsalat mit kleinen Dorschfilets in Thymiankruste und Remouladensauce * <sup>2</sup> * <sup>3</sup>	14,50
Blattsalat mit gebratener Hähnchenbrust (aus Freilandhaltung),Koriandermayonnaise * <sup>2</sup> * <sup>3</sup>	13,50
<b>Suppen</b>	
Vichyssoise – feine Kartoffel-Lauchsuppe - vegetarisch gekocht* <sup>2</sup>	5,20
mit Urthel's Büsumer Krabben* <sup>1</sup> * <sup>2</sup>	7,50
Feine Tomatensuppe vegan gekocht mit Basilikumsahne* <sup>1</sup> * <sup>2</sup>	7,90
Genueser Fischsuppe mit Aioli* <sup>1</sup> * <sup>2</sup>	9,20
<b>Vegetarisch</b>	
Vollkorn-Kürbisrisotto mit gegrilltem Gemüse * <sup>3</sup>	11,50
	als Hauptgang 17,50
3 Kartoffelklöße mit Maronen-Apfelsauce dazu Quitten-Rotkraut und Gemüse* <sup>2</sup> * <sup>3</sup>	16,50
<b>Kleine Gerichte nur für Kinder</b>	
Handgemachte Spaghetti mit Butter oder „Genueser rosa Sauce“, Parmesan a´part	6,00
Handgemachte Spaghetti mit Bolognese, Parmesan a´part * <sup>2</sup>	6,40
Hausgemachte Dorschnuggets mit Bratkartoffeln oder French Fries und Gemüse* <sup>2</sup>	9,80
Hausgemachte Hähnchennuggets mit Bratkartoffeln oder French Fries und Gemüse* <sup>2</sup>	8,50

\*<sup>1</sup> glutenfrei, \*<sup>2</sup> laktosefrei, \*<sup>3</sup> mit Nüssen / Nussöl

Für weitere Informationen fragen Sie bitte die Servicemitarbeiter nach unserer Allergienkarte

04. Jan. 2019

## Hauptgerichte

Fisch	€
Urthel's Büsumer Krabben gepult in Schleswig Holstein auf Roggen-Vollkornbrot mit 2 Spiegeleiern und Salat* <sup>3</sup>	22,50
2 rosa friesische Matjesfilets mit Sauce nach Hausfrauenart und Bratkartoffeln* <sup>2*3</sup>	14,80
2 Sherry-Matjesfilets mit Sauce nach Hausfrauenart und Bratkartoffeln* <sup>2*3</sup>	16,50
Scholle im Ganzen in Buchweizenschrot gewendet, dazu Bratkartoffeln * <sup>2*3</sup>	17,20
Hohwachter Scholle in Buchweizenschrot gebraten* <sup>2*3</sup> mit Urthel's Büsumer Krabben und gebratenem Speck, dazu Bratkartoffeln	24,50
Gebratenes Hohwachter Dorschfilet mit Dijon-Senfsauce auf Kartoffel-Sauerkrautpüree * <sup>1*2</sup>	22,50

## Fleisch

Feine Scheiben vom US Roasted Beef mit Remouladensauce dazu Bratkartoffeln* <sup>2*3</sup>	15,90
Ribeyesteak ca. 250g vom Jungrind medium gebraten mit Café de Paris Butter dazu Rosmarinkartoffeln und Beilagensalat * <sup>1*2*3</sup>	26,50
Black Angus Steakhouseburger* <sup>2</sup> mit Koriandermayonnaise, Salat, Salatgurke, rote Zwiebeln, Tomate und French Fries aus dem Backofen mit Ketchup	17,50
Geschmorte Ochsenbacke mit Kartoffel-Sauerkrautpüree und Thymiansauce* <sup>1*2</sup>	19,50
Neverstorffer Wildschweinbouletten in Thymianjus auf Kartoffel-Sauerkrautpüree	16,80
Wiener Schnitzel aus dem Kalbsrücken geschnitten mit warmen Essig-Öl-Kartoffelsalat* <sup>2*3</sup>	24,50

## Käse

Rohmilchkäseauswahl vom Hof Backensholz aus Husum	klein 9,50
mit Tessiner Feigensenf, Trauben und eingelegten schwarzen Walnusscheiben	14,50

## Dessert

Viel zu kleine Crème Brûlée* <sup>1*2</sup>	4,20
Warmes Genueser Reismilch*-Risotto mit Madagaskar Vanille dazu Rote Grütze	8,50
Gefüllter Crêpe mit Vanilleeis, Schlagsahne und Blaubeeren, warme Orangensauce	12,50

\* vegan