

Die Speisekarte

Küche ab 12:30 Uhr Annahmeschluss 20:30 Uhr

Vorspeisen	€
Beilagensalat mit Genueser Vinaigrette* ³	5,00
Blattsalat mit kleinen Dorschfilets in Thymiankruste und Remouladensauce * ² * ³	14,50
Blattsalat mit gebratener Hähnchenbrust (aus Freilandhaltung),Koriandermayonnaise * ² * ³	13,50
Suppen	
Vichyssoise – feine Kartoffel-Lauchsuppe - vegetarisch gekocht* ²	5,20
mit Urthel's Büsumer Krabben* ¹ * ²	7,50
Feine Tomatensuppe vegan gekocht mit Basilikumsahne* ¹ * ²	7,90
Genueser Fischsuppe mit Aioli* ¹ * ²	9,20
Vollkorn-Limonenrisotto mit gegrillten Antipasti * ³	11,50
	als Hauptgang 17,50
Handgemachte Fettuccine mit Sugo aus Tomaten, Oliven und Artischocken* ²	10,20
	als Hauptgang 17,50
Kleine Gerichte nur für Kinder	
Handgemachte Spaghetti mit Butter oder „Genueser rosa Sauce“, Parmesan a´part	6,00
Handgemachte Spaghetti mit Bolognese, Parmesan a´part * ²	8,40
Hausgemachte Dorschnuggets mit Bratkartoffeln oder French Fries und Gemüse* ²	9,80
Hausgemachte Hähnchennuggets mit Bratkartoffeln oder French Fries und Gemüse* ²	9,80

*¹ glutenfrei, *² laktosefrei, *³ mit Nüssen / Nussöl

Für weitere Informationen fragen Sie bitte die Servicemitarbeiter nach unserer Allergenkarte

20. Mrz. 2019

Hauptgerichte

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

Fleisch

Feine Scheiben vom US Roasted Beef mit Remouladensauce dazu Bratkartoffeln* ^{2*3}	15,90
Ribeyesteak ca. 250g vom Jungrind medium gebraten mit Café de Paris Butter dazu Rosmarinkartoffeln und Beilagensalat * ^{1*3}	26,50
Black Angus Steakhouseburger* ² oder Black Angus Hüftsteakburger* ² mit Koriandermayonnaise, Salat, Salatgurke, rote Zwiebeln, Tomate und French Fries aus dem Backofen mit Ketchup	18,50
Geschmorte Ochsenbacke mit Kartoffel-Sauerkrautpüree und Thymiansauce* ^{1*2}	19,50
Neverstorffer Wildschweinbouletten in Thymianjus* ² auf Kartoffel-Sauerkrautpüree	16,80
Wiener Schnitzel aus dem Kalbsrücken geschnitten mit warmen Essig-Öl-Kartoffelsalat* ^{2*3}	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* ^{1*2}	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