



Die Speisekarte

Küche ab 12:30 Uhr bis 15:00 Uhr / 17:30 bis Annahmeschluss 20:30 Uhr

Vorspeisen	€
Beilagensalat mit Genueser Vinaigrette* ³	5,50
Blattsalat mit kleinen Dorschfilets in Thymiankruste und Remouladensauce * ² * ³	16,20
Artischockensalat mit altem Deichkäse und Wildschweinschinken	16,50
Büffelmozzarella mit Oldenburger Tomaten und Basilikumpesto * ³	16,50
Suppen	
Vichyssoise – feine Kartoffel-Lauchsuppe - vegetarisch gekocht* ² mit Urthel`s Büsumer Krabben* ¹ * ²	5,80 8,00
Feine Tomatensuppe vegan gekocht mit Basilikumsahne* ¹ * ²	6,50
Genueser Fischsuppe mit Aioli* ⁴	9,50
Vegetarisch oder vegan	
Servietten-Knödel mit Pfifferlings-Kräuter-Rahm und Gemüse	19,50
Burger mit Koriandermayonnaise, Salat, Salatgurke, roten Zwiebeln, Tomate dazu French Fries aus dem Backofen und Ketchup* ⁵	18,50
Kleine Gerichte nur für Kinder	
Handgemachte Spaghetti mit Butter oder „Genueser rosa Sauce“ und Parmesan à part	6,00
Handgemachte Spaghetti mit Bolognese Sauce und Parmesan à 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 Allergienkarte

22. Aug. 2020



Hauptgerichte

Fisch

	€
Urthel's Büsumer Krabben gepult in Schleswig Holstein auf Roggen-Vollkornbrot unter 2 Spiegeleiern dazu bunter Salat mit Vinaigrette* ³	24,50
2 rosa friesische Matjesfilets mit Sauce nach Hausfrauenart und Bratkartoffeln* ^{1*2*3}	16,80
2 Sherry-Heringsfilets mit Sauce nach Hausfrauenart und Bratkartoffeln* ^{1*2*3}	17,80
Scholle im Ganzen in Buchweizenschrot gewendet, dazu Bratkartoffeln* ^{1 *2*3}	18,50
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-Senfauce	24,50
Gebratenes Hohwachter Dorschfilet mit Dijon-Senfauce auf Kartoffel-Sauerkrautpüree * ^{1*2}	22,50
4 feine Selenter Silber Maränen in Buchweizenschrot gebraten mit lauwarmen Essig-Öl-Kartoffelsalat in Dressing	19,00

Fleisch

Feine Scheiben vom US Roasted Beef mit Remouladensauce dazu Bratkartoffeln* ^{2*3}	17,50
Ochsenbacke geschmort mit Thymianjus auf Kartoffelsauerkraut Püree * ^{2*3}	19,50
Burger mit Koriandermayonnaise, Salat, Salatgurke, roten Zwiebeln und Tomate vom Black Angus, dazu French Fries aus dem Backofen und Ketchup wahlweise durchgewolft als klassischer Burger* ² oder als gewachsenes Hüftsteak* ²	18,50
3 kleine Lamm Bouletten mit Thymianjus* ² auf Kartoffel-Sauerkrautpüree	17,50
Lammcurry von heimischen Tieren – europäisch scharf – mit Jasminreis Pilzen und Kokosmilch	19,50
Rumpsteak von der Holsteiner Färse mit Café de Paris Butter Dazu Rosmarinkartoffeln und ein kleiner Salat	26,50
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}	4,70
Mousse au chocolat mit Erdbeersalat auf Himbeermark	9,20
Crêpe gefüllt mit Vanilleeis, Schlagsahne und Erdbeeren, Orangensauce	14,50

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

Für weitere Informationen fragen Sie bitte die Servicemitarbeiter nach unserer Allergienkarte

22. Aug. 2020