



Die Speisekarte

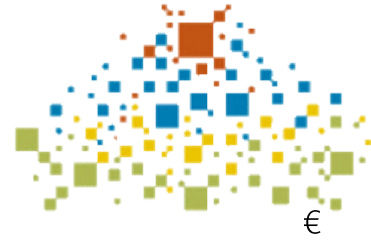
Küche ab 12:30 Uhr bis 15:00 Uhr / 17:30 bis Annahmeschluss 20:30 Uhr

Vorspeisen	€
Beilagensalat mit Genueser Vinaigrette* ³	5,50
Blattsalat mit kleinen Dorschfilets in Thymiankruste und Remouladensauce * ² * ³	16,20
Hohwacher Deichlammlebermit Balsamico-Linsen und Artischockensalat	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	
Steinpilz-Vollkornrisotto mit warmen Antipasti* ¹ * ²	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 * ²	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 Allergenkarte

10. Okt. 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
Hohwacher Scholle in Buchweizenschrot gebraten* ^{1*2*3}	24,50
mit Urthel's Büsumer Krabben und gebratenem Speck, dazu Bratkartoffeln	
Scholle im Ganzen in Buchweizenschrot gebraten* ^{1*2*3}	24,50
mit buntem Gemüse und Pommery-Senfsauce	
Gebratenes Dorschfilet mit Dijon-Senfsauce auf Kartoffel-Sauerkrautpüree * ^{1*2}	22,50
4 feine Selenter Silber Maränen in Buchweizenschrot gebraten	19,00
mit lauwarmen Essig-Öl-Kartoffelsalat in Dressing	
Pochiertes Passader Barschfilet mit Kräuter-Riesling-Sauce	24,50
auf Blattspinat mit Limoncello Ravioli	

Fleisch

Feine Scheiben vom US Roasted Beef mit Remouladensauce dazu Bratkartoffeln* ^{2*3}	17,50
Ochsenbacke geschmort mit Thymianjus	19,50
auf Kartoffelsauerkraut Püree * ^{2*3}	
Burger mit Koriandermayonnaise, Salat, Salatgurke, roten Zwiebeln und Tomate vom Black Angus, dazu French Fries aus dem Backofen und Ketchup	18,50
wahlweise durchgewolft als klassischer Burger* ² oder als gewachsenes Hüftsteak* ²	
3 kleine Lamm Bouletten mit Thymianjus* ²	21,50
auf Kartoffel-Sauerkrautpüree	
Geschmorte Lammhaxe auf Kartoffelsauerkraut Püree mit Thymianjus	21,50
Rumpsteak von der Holsteiner Färsche mit Café de Paris Butter	26,50
dazu Rosmarinkartoffeln und ein kleiner Salat	
Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken 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 Himbeeren und auf deren Mark	9,20
Crêpe gefüllt mit Vanilleeis, Schlagsahne und Blaubeeren, Orangensauce	14,50

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

Für weitere Informationen fragen Sie bitte die Servicemitarbeiter nach unserer Allergenkarte

10. Okt. 2020