



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 mit Urthel`s Büsumer Krabben* ¹ * ²	5,20 7,50
Feine Tomatensuppe vegan gekocht mit Basilikumsahne* ¹ * ²	7,90
Genueser Fischsuppe mit Aioli* ⁴	9,20
Vegetarisch oder vegan	
Steinpilz-Vollkornrisotto mit Kürbis und gegrillten Antipasti * ³ - auch vegan möglich-	13,50 als Hauptgang 19,50
Kartoffelklöße mit Croûtons gefüllt, dazu Apfel-Maronensauce* ² und hausgemachtes Quitten-Rotkraut	17,50
Burger mit Koriandercrème, Salat, Salatgurke, roten Zwiebeln, Tomate dazu French Fries aus dem Backofen und Ketchup* ⁵	18,50
Kleine Gerichte nur für Kinder	
Hausgemachter Kräuterquark mit Gurke, Tomate und Paprika * ¹	5,00
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 Allergenkarte

09. Feb. 2020



Hauptgerichte

Fisch	€
Urthel's Büsumer Krabben gepult in Schleswig Holstein auf Roggen-Vollkornbrot unter 2 Spiegeleiern dazu bunter Salat mit Vinaigrette* 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
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
Geschmorte Ochsenbacke mit Kartoffel-Sauerkrautpüree und Thymiansauce* ^{1*2}	19,50
Bouletten vom Neverstorfer Wildschwein mit 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
Warmer Genueser Milchreis* ⁵ - Reismilch statt Kuhmilch mit Madagaskar Vanille dazu Rote Grütze, Zimtucker auf Nachfrage	8,50
Crêpe gefüllt mit Vanilleeis, Schlagsahne und Blaubeeren dazu warme Orangensauce	12,50

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

Für weitere Informationen fragen Sie bitte die Servicemitarbeiter nach unserer Allergenkarte

09. Feb. 2020