



Die Speisekarte

von 12:30 bis 20:30 Uhr

Ab 16:00 bis 17:30 Uhr – keine warme Küche / eingeschränkter Service

Reservierungen 17:30 – 19:15 Uhr und dann zweite Besetzung ab 19:30 Uhr

Änderungen vorbehalten

| Vorspeisen | € |
|--|--------------|
| Beilagensalat mit Genueser Vinaigrette* ³ | 5,50 |
| Panzanella – Tomate, Gurke, rote Zwiebel, Croutons und Pesto* ^{2*3*5} | 8,00 |
| Bunter Blattsalat mit Genueser Vinaigrette mit kleinen Dorschfilets in Thymiankruste gebraten und hausgemachter Remoulade* ³ | 16,60 |
| Suppen | |
| Vichyssoise – feine Kartoffel-Lauchsuppe - vegetarisch gekocht mit Urthel's Büssumer Krabben* ⁴ | 5,80 8,00 |
| Feine Tomatensuppe* ⁵ vegan gekocht mit Basilikumsahne* ¹ | 6,50 |
| Genueser Fischsuppe Aioli* ⁴ | 9,50 |
| Vegetarisch oder vegan | |
| Pfifferlings-Vollkornrisotto mit warmen Antipasti* ^{1*2*3} | 19,50 |
| Burger mit Koriandermayonnaise, Salat, Salatgurke, roten Zwiebeln, Tomate dazu Rosmarinkartoffeln und Ketchup* ^{2*5} | 18,50 |
| Kleine Gerichte nur für Kinder | |
| Spaghetti mit Butter oder „Genueser rosa Sauce“ und Parmesan * ² | 6,00 |
| Spaghetti mit Bolognese Sauce und Parmesan à part * ² | 8,40 |
| Hausgemachte Fischnuggets mit Bratkartoffeln und Gemüse* ² | 9,80 |

*¹ glutenfrei, *² laktosefrei, *³ mit Nüssen / Nussöl, *⁴ mit Krustentieren, *⁵ vegan

Für weitere Informationen fragen Sie bitte die Servicemitarbeiter nach unserer Allergenkarte

10. Aug. 2021



Hauptgerichte

| Fisch | € |
|---|-------|
| 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 Genueser Art mit Gemüse und Pommery-Senfauce* ^{1 *2*3} | 24,50 |
| Scholle Genueser Art in Buchweizenschrot gewendet* ^{1*2*3} | 18,50 |
| mit Urthel's Büssumer Krabben und gebratenem Speck, dazu Bratkartoffeln* ^{1*2*3} | 24,50 |
| 4 kleine Silbermaränen mit Buchweizenschrot gebraten* ^{2*3} aus dem Passader See dazu Kartoffelsalat in Essig-Öl Dressing | 19,50 |
| Dorschfilet mit Pommery-Senf-Sauce* ^{1*2} auf Kartoffel-Sauerkrautpüree | 24,00 |
| Fleisch | |
| Feine Scheiben vom Black Angus Roasted Beef* ^{2*3} mit Remouladensauce dazu Bratkartoffeln | 17,50 |
| 3 kleine Bouletten vom Hohwacher Lamm mit Thymianjus auf Kartoffel - Sauerkrautpüree | 17,50 |
| Burger klassisch mit Koriandermayonnaise, Salatgurke, roten Zwiebeln und Tomate dazu Bratkartoffeln und Ketchup* ² | 18,50 |
| Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken mit Kartoffelsalat in Essig-Öl-Vinaigrette | 24,50 |
| Käse | |
| Rohmilchkäseauswahl vom Hof Backensholz aus Husum mit Tessiner Feigensenf, Trauben und eingelegten schwarzen Walnusscheiben | 14,50 |
| Dessert | |
| Viel zu kleine Crème Brûlée* ^{1*2} | 4,70 |
| Crepe mit Vanilleeis, Schlagsahne, Wildheidelbeeren, Orangensauce | 14,50 |
| Rote Grütze ohne Alkohol gekocht mit Vanilleeis oder Schlagsahne | 6,00 |

*¹ glutenfrei, *² laktosefrei, *³ mit Nüssen / Nussöl, *⁴ mit Krustentieren, *⁵ vegan

Für weitere Informationen fragen Sie bitte die Servicemitarbeiter nach unserer Allergenkarte

10. Aug. 2021