

Aperitif	€
„Indian Summer“ mit Cranberrysirup, Prosecco und Ananassaft	7,80
Gin Tonic ohne Alkohol	4,80
„Pink Gin“ mit Tonic-Water und geeisten Himbeeren	7,80
Champagner – De Lamotte - Brut	0,1 l 11,50

Unsere Empfehlungen

Neversdorfer Wildschweinschinken mit gereiftem Husumer Deichkäse Rucola und große Croutons	14,50
Pastinakenschaumsuppe mit gebratener Riesengarnele* ²	9,50
Geröstete Scheiben vom Serviettenknödel ohne Speck* ² mit Pilzen in Kräuterrahm und buntem Gemüse	17,50
Silber-, Kleine oder Kaisermaränen aus dem Selenter See in Buchweizenschrot gebraten mit Kartoffelsalat in Essig-Öl Marinade	19,50
Futterkamper Lammkotelette rosa gebraten in Thymianjus* ¹ * ³ dazu Ratatouille und Oldenburger Rosmarinkartoffeln	25,50

Dessert

Genueser Rumtopf mit hausgemachtem Vanilleeis	8,90
Hausgemachte rote Grütze ohne Alkohol gekocht mit Schlagsahne	4,00 4,80
mit Vanilleeis	6,00
mit Schlagsahne und Vanilleeis	6,80

Weinempfehlung:

2017 Clarette trocken Weingut Werner Knipser -Pfalz-	36,00
---	-------

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

Für weitere Informationen fragen Sie bitte die Servicemitarbeiter nach unserer Allergenkarte