

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	5,20
mit Urthel's Büsumer Krabben* ¹ * ²	7,50
Feine Tomatensuppe vegan gekocht mit Basilikumsahne* ¹ * ²	7,90
Genueser Fischsuppe mit Aioli* ¹ * ²	9,20
Vegetarisch	
Vollkorn-Kürbisrisotto mit gegrilltem Gemüse * ³	9,50
	als Hauptgang 17,50
3 Kartoffelklöße mit Maronen-Apfelsauce dazu Quitten-Rotkraut und Gemüse* ² * ³	16,50
Kleine Gerichte nur für Kinder	
Handgemachte Spaghetti mit Butter oder „Genueser rosa Sauce“, Parmesan a´part	6,00
Handgemachte Spaghetti mit Bolognese, Parmesan a´part * ²	6,40
Hausgemachte Dorschnuggets mit Bratkartoffeln oder French Fries und Gemüse* ²	9,80
Hausgemachte Hähnchennuggets mit Bratkartoffeln oder French Fries und Gemüse* ²	8,50

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

Für weitere Informationen fragen Sie bitte die Servicemitarbeiter nach unserer Allergenkarte

25. Okt. 2018

Hauptgerichte

Fisch	€
Urthel's Büsumer Krabben gepult in Schleswig Holstein auf Roggen-Vollkornbrot mit 2 Spiegeleiern und Salat* ³	22,50
2 rosa friesische Matjesfilets mit Sauce nach Hausfrauenart und Bratkartoffeln* ^{2*3}	14,80
2 Sherry-Matjesfilets mit Sauce nach Hausfrauenart und Bratkartoffeln* ^{2*3}	16,50
Scholle im Ganzen in Buchweizenschrot gewendet, dazu Bratkartoffeln * ^{2*3}	17,20
Hohwacher Scholle in Buchweizenschrot gebraten* ^{2*3} mit Urthel's Büsumer Krabben und gebratenem Speck, dazu Bratkartoffeln	24,50
Gebratenes Hohwacher 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
½ kross gebratene Bauernente aus dem Ofen mit Apfel-Maronensauce hausgemachtes Rotkraut und Kartoffelklöße	22,50
Black Angus Steakhouseburger* ² mit Koriandermayonnaise, Salat, Salatgurke, rote Zwiebeln, Tomate und French Fries aus dem Backofen mit Ketchup	17,50
Geschmorte Ochsenbacke mit Kartoffel-Sauerkrautpüree und Thymiansauce* ^{1*2}	19,50
Neverstorffer Wildschweinbouletten in Thymianjus 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
Genueser Milchreis mit Roter Grütze* ²	8,50
Gefüllter Crêpe mit Vanilleeis, Schlagsahne und Blaubeeren, warme Orangensauce	12,50

Literatur am Meer gelesen

Do. 25.10. 16:00

Dominique Horwitz "Chanson d'amour"

Sa. 24.11. 16:00

Claus Theo Gärtner "Matula, Hau mich raus!"

So. 25.11. 15:00

Claus Theo Gärtner "Matula, Hau mich raus!"

**Zu der Veranstaltung am 24.11.2018 bieten wir im Anschluss ein mediterranes
Bufett für 29,50 pro Person an.**