

Schlemmermenü des Monats

-Our monthly menu-

Kartoffelrösti mit Räucherlachs,

Schmand / Rucola / Balsamico

**

Gebratene Maischollen ohne Seitengräten,

Nienburger Stangenspargel / Bèarner Soße / Drillinge

**

Halbgefrorenes von der Erdbeere,

Rote Grütze / Vanillesahne

Menü komplett

pro Person € 27,50 (3, 8, 11 - a, b, d, e, i)

Empfehlungen

- **Süss/sauer eingelegte gebratene Heringsfilets,**
(nach altem Hausrezept) - Bratkartoffeln / Apfelsahnedipp € 14,80
- **Nordsee-Heringe in Schmelzmargarine gebraten**
Brat- oder Salzkartoffeln / Apfelsahnedipp / Salatbeilage € 15,50
- **Nordsee-Kutterscholle Finkenwerder Art**
ausgelassene Speckwürfel / Brat- oder Salzkartoffeln / Apfelsahnedipp € 19,50
- **Geschmorter Lammkeulenbraten,**
provençalische Soße / Speckbohnen / Kartoffelgrätin € 24,00

Unsere Weinempfehlung

-passend für den Frühling-

FANTASTICO

Weißwein Cuvée

Weinhaus Hans Wirsching GbR, Franken

-frisches Bukett, fruchtig, elegant, feinherb-

0,2 ltr. Karaffe € 6,20

0,75 ltr. Flasche € 23,00

