

Schlemmermenü des Monats

-Our monthly menu-

Hausgemachte Quiche mit Garnelenfleisch & Mango,

Schmand und Rucolasalat

**

Gebratene Kalbsleber,

-mit Apfel und Zwiebel-

pikante Rotweinsoße / Kartoffelstampf mit Kürbis-Chutney

**

Ananas-Parfait,

Kirschragout / Sahnahaube

Menü komplett

pro Person € 33,50 (g - a, c, d, e, i)

Besondere Empfehlungen unseres Küchenteams

- **Nordsee-Heringe in Schmelzmargarine gebraten**
Brat- oder Salzkartoffeln / Apfelsahnedipp / Salatbeilage € 20,50
- **Seeteufelfilet in Schmelzmargarine gebraten,**
Spitzkohl in Rahm / Süßkartoffelgnocchis / Apfelsahnedipp € 23,50
- **Gebratene Kutterscholle Finkenwerder Art,**
ausgelassene Speckwürfel / Brat- oder Salzkartoffeln / Apfelsahnedipp € 25,00
- **Überbackenes Steinbeißerfilet mit Frischkäsehaube,**
Rote-Bete-Soße / Pfannengemüse / Apfelsahnedipp € 26,50
- **Nordsee-Seezunge, gebraten**
(Erkundigen Sie sich bitte bei Ihrer Bedienung, welche Größen wir vorrätig haben)
Apfelsahnesoße / Brat- oder Salzkartoffeln / Salatteller pro 100 g. € 15,50

-Umbestellungen innerhalb eines Gerichts können zu Preisänderungen führen-

Die Preise verstehen sich einschließlich Mehrwertsteuer und Bedienungsgeld! / All prices include service and added value tax!