

## Schlemmermenü des Monats

-Our monthly menu-

### Zucchini-Pastinakenrösti mit Haferflocken,

Räucherlachsröschchen / Schmand / Rucola

\*\*

### Geschmorte Rinderroulade,

-gefüllt mit Zwiebeln / Gewürzgurke / Speck / Senf-,  
deftige Bratensoße / Apfelrotkraut / zweierlei Klöße

\*\*

### Lebkuchenmousse,

Beerenfrüchte / Sahnehaube

Menü komplett pro Person    € 36,50 (s - a, d, e, i)

---

## Besondere Empfehlungen unseres Küchenteams

### Gebratene Kutterscholle Finkenwerder Art,

ausgelassene Speckwürfel / Brat- oder Salzkartoffeln / Apfelsahnedipp    € 25,50

### 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

### Gegrilltes Filetsteak von Argentinischem Rind,

-Rohgewicht 250 g.-

Pfefferrahm / Schmorpilze / Kartoffelwedges / Salatbeilage    € 42,50

---

## Gerichte für die kalte Jahreszeit

### Winterlicher Friesendialog

Grünkohl & Updrögt Bohnen / Fleischbeilage / Bratkartoffeln / Senf    € 23,50

### In Rotwein gegartes Wildragout,

Champignons / Preiselbeeren / Butterspätzle / Salatbeilage    € 27,00

---

Falls Sie Ihr Gericht nicht komplett aufessen und etwas mitnehmen möchten, weisen wir darauf hin,  
dass wir seit diesem Jahr pro nachhaltiger Verpackung € 1,50 berechnen.