

Schlemmermenü des Monats

-Our monthly menu-

Zucchini-Pastinakenrösti mit Haferflocken,

Räucherlachsrissoles / Schmand / Rucola

**

Geschmorte Rinderroulade,

-gefüllt mit Zwiebeln / Gewürzgurke / Speck / Senf-,

deftige Bratensoße / Apfelrotkraut / zweierlei Klöße

**

Lebkuchenmousse,

Beerenfrüchte / Sahnehaube

Menü komplett pro Person € 36,50 (8 - 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 daraufhin, dass wir seit diesem Jahr pro nachhaltiger Verpackung € 1,50 berechnen.