

Schlemmermenü des Monats

-Our monthly menu-

Rosa gegartes Roastbeef -kalt serviert-,

Apfelsahnedipp

**

Piccata vom Lengfischfilet (Tiefseekabeljau)

-in Parmesan-Eihülle-

tomatisierte Nudeln mit Garnelenfleisch, Brokkoli

**

Waldmeister-Gelee,

Vanillesoße / Beerenfrüchte

Menü komplett

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

Gerichte rund um den Hering

- **Heringstopf (Zwiebelmatjesfilets in Apfelsahnesoße),**
dazu pikante Bratkartoffeln € 18,50
- **Süss/sauer eingelegte gebratene Heringsfilets,**
(nach altem Hausrezept) - Bratkartoffeln / Apfelsahnedipp € 18,50
- **Nordsee-Heringe in Schmelzmargarine gebraten**
Brat- oder Salzkartoffeln / Apfelsahnedipp / Salatbeilage € 20,50

Besondere Empfehlungen unseres Küchenteams

- **Seeteufelfilet in Schmelzmargarine gebraten,**
Spitzkohl in Rahm / Süßkartoffelgnocchis / Apfelsahnedipp € 17,50
- **Gebratene Kutterscholle Finkenwerder Art,**
ausgelassene Speckwürfel / Brat- oder Salzkartoffeln / Apfelsahnedipp € 25,00
- **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!