

Schlemmermenü des Monats

-Our monthly menu-

Spargel-Kräuterrahm,

Einlage / Gebäckstange

**

Gebratenes Zanderfilet

-mit sautierten Edelpilzen aus Neuharlingersiel-,

Serviettenknödel / Apfelsahnedipp

**

Rhabarberkompott,

Vanillesoße / Sahnehaube

Menü komplett

pro Person € 38,50 (s - a, b, d, e, i)

Empfehlungen unseres Küchenteams

- **Süß/sauer eingelegte gebratene Heringsfilets,**
(nach altem Hausrezept) - Bratkartoffeln / Apfelsahnedipp € 18,50
- **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

Weitere Leckereien vom Lamm

- **Gegrillter ausgelöster Lammrücken,**
Kräuterbutter / Pfefferrahm / Speckbohnen / Kartoffelauflauf € 34,50
- **Gegrillte Lammfilets an sautierten Rahm-Edelpilzen,**
Nienburger Stangenspargel / Süßkartoffelgnocchis € 36,90

-Umbestellungen innerhalb eines Gerichts können zu Preisänderungen führen-

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