

Schlemmermenü des Monats

-Our monthly menu-

Edelpilzrahmsuppe,

Gebäckstange

**

Gebratenes Zanderfilet,

auf Sillensteder Rotkraut / cremige Dill-Kartoffeln

**

Zimtmousse,

Apfelmus / Kirschragout

Menü komplett

pro Person € 34,50 (8 - a, b, d, e, i)

Besondere Empfehlungen unseres Küchenteams

- **Seeteufelfilet in Schmelzmargarine gebraten,**
rahmiger Spitzkohl / Süßkartoffelgnocchis / Apfelsahnedipp € 23,50
- **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

Bio-Edelpilze vom Grafthof aus Neuharlingersiel

Sautierte Edelpilze in Rahm

mit Kräutern / Serviettenknödel / Salatbeilage € 18,50

Gebratene Edelpilzrolle

Apfelrotkohl / Kartoffelschnee / Rahmpilze € 20,50



Edelpilze
vom
GRAFTHOF

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.