

Schlemmermenü des Monats

-Our monthly menu-

Gebackenes Kürbis-Mascarponetörtchen,
Tomatenragout / Kräuterschmand / Wildkräuter

**

Lammbraten aus dem Ofen,
-in Rotwein geschmort-,
Rosmarinsoße / grüne Bohnen / afghanische Reispfanne

**

Mohn-Vanille Muffin,
Beerensahne / Früchte

Menü komplett pro Person € 34,50 (8 - a, 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

Sauerkraut / 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.