

## Schlemmermenü des Monats

-Our monthly menu-

### Zucchini-Haferflockenplätzchen,

Salat-Chiffonade / gebeizter Lachs / Preiselbeer-Sahneerrettich

\*\*

### Grätinierte Medaillons vom Welsfilet

-mit Frischkäsehaube-,

Rote Bete Soße / Pfannengemüse / gebackene Kartoffeltasche

\*\*

### Heiße Schlemmerwaffel,

Beeren / Zitronensorbet / Vanille

Menü komplett pro Person € 34,50 (8 - a, c, d, e, i)

---

## Besondere Empfehlungen unseres Küchenteams

- **Nordsee-Heringe in Schmelzmargarine gebraten**  
Brat- oder Salzkartoffeln / Apfelsahnedipp / Salatbeilage € 20,50
- **Seeteufelfilet in Schmelzmargarine gebraten,**  
rahmiger Spitzkohl / Süßkartoffelgnocchis / Apfelsahnedipp € 23,50
- **Gebratene Kutterscholle Finkenwerder Art,**  
ausgelassene Speckwürfel / Brat- oder Salzkartoffeln / Apfelsahnedipp € 25,00
- **Gebratenes Steinbeißerfilet mit Fenchelgemüse,**  
Rieslingsoße / kleine Quiche mit Garnelenfleisch & Mango € 26,50
- **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

---

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.