

Schlemmermenü des Monats

-Our monthly menu-

Spargelcrèmesuppe,

Einlage / Gebäckstange

**

Geschmorter Lammkeulenbraten,

-in provencalischer Soße-

Rotkraut und Kichererbsen-Kartoffelauflauf

**

Pochierte Eierlikörcreme,

Beerenfrüchte / Schokoladensahne

Menü komplett pro Person € 36,50 (g - a, d, e, i)

Empfehlungen unseres Küchenteams

Gebratene Kutterscholle Finkenwerder Art,

ausgelassene Speckwürfel / Brat- oder Salzkartoffeln / Apfelsahnedipp € 25,50

Nordsee-Seezunge, gebraten

(Erkundigen Sie sich bitte bei Ihrer Bedienung, welche Größen wir vorrätig haben)

Apfelsahnesoße / Brat- oder Salzkartoffeln / Salatteller pro 100 g. € 16,50

In Rotwein gegartes Wildragout,

Champignons / Preiselbeeren / Butternudeln / Salatbeilage € 27,00

Tellergericht „Agentur am Meer“

Gebratenes Seeteufelfilet,

Noilly-Prat-Soße / Spitzkohlgemüse / Süßkartoffel-Gnocchis € 25,00

Falls Sie Ihr Gericht nicht komplett aufessen und etwas mitnehmen möchten, weisen wir daraufhin, dass wir pro nachhaltiger Verpackung € 1,50 berechnen.