

## Schlemmermenü des Monats

-Our monthly menu-

### Winterdialog

Labskaus & Grünkohl mit Serviettenknödel

\*\*

### Piccata von der Hähnchenbrust

-in Parmesan-Eihülle gebraten-

Tomaten-Mozzarellasoße / Linsencurry / gebackene Herzoginkartoffeln

\*\*

### Warmer Gewürzkuchenauflauf,

Beerenfrüchte / Vanillesahne

Menü komplett pro Person    € 35,50 (8 - a, d, e, i)

---

## Empfehlungen unseres Küchenteams

### Gebratene Kutterscholle Finkenwerder Art,

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

---

## Gerichte für die kalte Jahreszeit

### Friesenteller

Grünkohl & Updrögt Bohnen / Fleischbeilage / Bratkartoffeln / Senf    € 23,50

### In Rotwein gegartes Wildragout,

Champignons / Preiselbeeren / Butterspätzle / Salatbeilage    € 27,00

---

## Tellergericht „Agentur am Meer“

### Gebratenes Seeteufilet,

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

---

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