

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 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.