

Schlemmermenü des Monats

-Our monthly menu-

Tomate-Mozzarella 2.0

Tomatentörtchen / Mozzarella / Guacamole / Balsamico / Rucola

**

Gebratenes Thunfischmedaillon,

Edelpilze in Kräuterrahm / Serviettenknödel / Apfelsahnedipp

**

Waldmeistergelee,

Beerenfrüchte / Vanillesahne

Menü komplett pro Person € 36,50 (8 - a, b, d, e, i)

Rund um den Hering

- **Süß/sauer eingelegte gebratene Heringsfilets,**
(nach altem Hausrezept) - Bratkartoffeln / Apfelsahnedipp € 18,50
- **Gebratene grüne Nordsee-Heringe**
Brat- oder Salzkartoffeln / Apfelsahnedipp / Salatbeilage € 19,50
- **Heringstopf (Zwiebelmatjesfilets in Apfelsahnesoße),**
dazu pikante Bratkartoffeln € 19,50

Lust auf Plattfische...

- **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

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