

Schlemmermenü des Monats

-Our monthly menu-

Klostermanns Labskaus

-gepökelte Rinderbrust / Schweinebauch / Gewürzgurken / Roter Bete / Zwiebeln / Kartoffeln-

**

Lammkarrée aus dem Ofen,

Tomaten-Zitronengras-Soße / Pfannengemüse / Kroketten / Herzoginkartoffel

**

Zitronensorbet,

Rhabarbergrütze / Vanillesahne

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

Empfehlungen unseres Küchenteams

- **Heringstopf (Zwiebelmatjesfilets in Apfelsahnesoße),**
dazu pikante Bratkartoffeln € 19,50
- **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

Frischer Nienburger Stangenspargel

(330 g. netto - Tellergerichte)

serviert mit Kräuter-Hollandaise, zerlassener Butter und Drillingen

- mit geräuchertem Kernschinken € 29,50
- mit panierten Schnitzelchen vom Schwein € 30,50
- mit gebratenem Buntbarschfilet in Sesammantel € 31,50
- mit gebratenen Maischollen -ohne Seitengräten- € 34,50
-
- Spargelcrèmesuppe mit Einlage / Gebäckstange € 9,50

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