

Schlemmermenü des Monats

-Our monthly menu-

Steckrübenrahmsuppe,

Räucherfisch / Gemüsestreifen / Gebäckstange

**

Gebratenes Petersfischfilet,

-in Mehl-Eihülle-

auf friesischem Grünkohl / Salzkartoffeln / Apfelsahnedipp

**

Mango-Panna-Cotta,

frische Früchte / Vanillesoße / Sahnehaube

Menü komplett pro Person € 36,50 (8 - a, b, 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. € 15,50

Gericht für die kalte Jahreszeit

Friesischer Dreikampf

Grünkohl / Updrögt Bohnen / Labskaus / Fleischbeilage / Bratkartoffeln € 24,00

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.