

Schlemmermenü des Monats

-Our monthly menu-

Spargel Cordon Bleu

-mit Truthahnschinken und Bergkäse-,
Tomaten-Bärlauch-Risotto / Wildkräuter

**

Überbackene Schollenfilets mit geschmorten Edelpilzen

-Pilze vom Grafthof Neuharlingersiel-
Bèarner Soße / Bratkartoffeln / Apfelsahnedipp

**

Beerenmousse,

Rhabarberkompott / Vanillesahne

Menü komplett pro Person € 36,50 (s - a, b, d, e, f, 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. € 16,50

Gebratene kleine Maischollen,

Salatbeilage / Brat- oder Salzkartoffeln / Apfelsahnedipp € 29,80

Gebratenes Seeteufelfilet,

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

Geschmorter Lammkeulenbraten,

Rotweinssoße / Rotkraut / Kartoffelkroketten € 24,50

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