

Schlemmermenü des Monats

-Our monthly menu-

Bruschetta mit gerösteten Bio-Edelpilzen,

Schmand / Rucola Salat / Rote Bete

**

Gebratenes Seeteufelfilet,

rahmiger Spitzkohl / Süßkartoffel-Gnocchis

**

Baileys-Mousse,

Beerenfrüchte / Vanille-Schoko-Soße

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

Besondere Empfehlungen

- **Süß/sauer eingelegte gebratene Heringsfilets,**
(nach altem Hausrezept) - Bratkartoffeln / Apfelsahnedipp € 18,50
- **Heringstopf (Zwiebelmatjesfilets in Apfelsahnesoße),**
dazu pikante Bratkartoffeln € 19,50
- **Gebratene Kutterscholle Finkenwerder Art,**
ausgelassene Speckwürfel / Brat- oder Salzkartoffeln / Apfelsahnedipp € 25,50



Edelpilze
vom
GRAFTHOF

-Familie Janssen / Neuharlingersiel - Bio-Landwirtschaftsbetrieb-

- **Salatschüssel mit geschmorten Bio-Edelpilzen,**
marinierte Salate / Wildkräuter / Dressingauswahl € 18,00
- **Frische Bio-Edelpilze in Kräuterrahm,**
Salatbeilage / hausgemachte Serviettenknödel € 22,00

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