

Das Beste vorweg...

*K*leiner gemischter Salat 6,50 €
mit Tomate, Paprika, Gurke,
Limonen-Basilikumdressing und Croutons (M)

*F*ährkrugs Wildfrikadelle mit marinierte Wildkräuter 9,50 €
und Kartoffelecken

*H*eringsvariationen

mit Matjes, Sherryhering und Pfefferhering dazu
Hausfrauensauce und Salatbouquet 10,50 €

- gern auch mit Bratkartoffeln 14,00 €

*S*uppentopf

*F*ranzösische Senfsuppe mit Apfelwürfel 6,50 €
und Rauchlachs (G,D)

*G*eeistes Gurkensüppchen mit Nordseekrabben 6,00 €

*A*us dem Ofen

*F*lammkuchen „Elsässer Art“
mit Speck, Zwiebeln, Rucola und Frühlingslauch (G) 8,50 €

*F*lammkuchen „Mediterrane Art“
mit Büffel Mozzarella, Kirschtomaten und Rucola (G) 8,50 €

*F*lammkuchen „Nordisch“
mit Kräutersauerrahm und Rauchlachs (G,D) 8,50 €

Fluss & Meer

Im ganzen gebratener Steinbutt mit Bratkartoffeln,
Salatbeilage und Hausfrauensauce 19,00 €

Gebratenes Zanderfilet auf buntem Mangold,
jungen Kartoffeln und Limettenschaum 17,50 €

Hof & Wiese

Schnitzel Hamburger Art (auch gern klassisch ohne Ei) 15,00 €
mit zwei Spiegeleiern, Bratkartoffeln und kleinem Salat (H,C,M,A)

Gebratene Kalbsleber 17,00 €
mit glasierten Rotweinschalotten,
Röstzwiebel-Kartoffelpüree und einer Grandjus

220g Rinderhüftsteak 21,50 €
mit gebratenen Pfifferlingen, Schupfnudeln
und eine Grandjus

Hot Stone

Auf dem „*heißen Stein*“ serviert, werden Sie selbst aktiv

mit Pommes Frites, kleinem Salat und vier verschiedenen Dips:

kräftige Aioli / Birnensalbei Chutney / Kräuterbutter / BBQ Chutney
(H,M,O)

Rücken vom Salzwiesen Lamm 19,50 €

Schweinefilet 18,50 €

Rumpsteak 23,00 €

Pasta

Zitronenbandnudeln mit Hähnchenbruststreifen,
Kirschtomaten, Frühlingslauch und Mozzarellaperlen 17,00 €

gerne auch vegetarisch ohne Fleisch 14,00 €

Linguine mit gebratenen Pfifferlingen
und Schweinefiletstreifen in einer Rahmsauce 17,50 €

Vor de Lütten

Milchreis mit Apfelmus
und Zimt & Zucker (G) 5,00 €

Spaghetti und Tomatensauce 5,00 €

Kinderschnitzel (C,G)
mit Mischgemüse und Kartoffelpüree 5,00 €

Zum Schluss

Orangen-Grießflammerie 6,50 €
mit Himbeerragout und dunkles Schokoladeneis

Limonen-Mascarponecremé 6,50 €
mit Blaubeerkonfit und Holunderblüten Espuma