

Mittagskarte

(12-17:30 Uhr)

Nordsee-Bouillabaisse <small>B,C,D,I,K</small>	12
<i>Fischsuppe // Fisch // Miesmuscheln // Fenchel // Kartoffel // Salicorn // Sanddorn-Aioli // Brot</i>	
Caesar Salad <small>A,C,D,G,M</small>	9,5
<i>Romanasalatherzen // Parmesan // Croutons // Tomate // Bio-Ei</i>	
+ kalt aufgeschnittenes Roastbeef vom Weiderind	8,5
+ Sardellen <small>D</small>	2,5
Rindertatar <small>A,C,G,M</small>	22,5
<i>Filet vom Weiderind // Zuckerschoten // Radieschen // Bio-Ei // geräucherter Schmand // Senfsaat // Brot</i>	
Krabbenbrot <small>A,B,C,G,M</small>	18
<i>Pumpernickel // Nordseekrabben ca 80g // 2 Bio-Spiegeleier // Kopfsalat // Radieschen // Kräuter</i>	
Hausgebeizter Lachs <small>A,C,D,G</small>	16
<i>Kartoffelwaffel // Kräuterschmand // Rettich // Wildkräuter</i>	
Büffelmozzarella <small>A,C,G</small>	12
<i>Kartoffelwaffel // Tomatenmarmelade // bunte Tomaten // Balsamicoreduktion // Wildkräuter</i>	
Schweinemedallions <small>G</small>	18
<i>Kartoffelpüree // Zucchini // geschmorte Schalotten // Brokkoli // Jus</i>	
Rumpsteak 180g <small>G</small>	24
<i>Blumenkohl // Fächerkartoffeln // Kräuterschmand // Whiskybutter</i>	
Tagliatelle <small>A,G</small>	14
<i>Waldpilze // Zuckerschote // Basilikum // Parmesan // Zitrone</i>	
+ Rinderfiletstreifen vom Weiderind	8
Catch Of The Day <small>D,G</small>	Tagespreis
<i>Fangfrischer Fisch // Karotte // Zuckerschote // Kartoffeln // Pilze</i>	

Käsevariation A,G **14,5**
5 Sorten feine Käsespezialitäten // Früchte // Walnüsse // Feigensenf // Röstbrot

Dreierlei Brot mit Meersalzbutter A,G **6,5**

Desserts finden Sie auf Seite 26 unserer Hauptkarte

Summer Special

Austern A,G,K,M **9,8**
2 irische Austern // Chesterbrot // Schalottenvinaigrette
+ jede weitere Auster **4,5**

Dazu Empfehlen wir ein Glas Schaumwein:

Champagner

De Saint Gall Premier Cru Brut 12,5% 0,11 **12,5**
Chardonnay / Pinot Noir

Crémant

Aimery Grande Cuvée 1531 de Limoux Blanc Brut 12,5% 0,11 **8,5**
Chardonnay / Chenin Blanc / Mauzac

Aimery Grande Cuvée 1531 de Limoux Rosé Brut 12,5% 0,11 **8,5**
Chardonnay / Chenin Blanc / Pinot Noir