

# Mittagskarte

<b>Nordsee-Bouillabaisse</b> <small>B,C,D,I,K</small>	13
<i>Fischsuppe // Fisch // Miesmuscheln // Fenchel // Kartoffel // Salicorn // Sanddorn-Aioli // Brot</i>	
<b>Karamellisierter Ziegenkäse</b> <small>A,C,G</small>	15
<i>Kartoffel-Roggenwaffel // Wildkräutersalat // eingelegte Schalotten // frittiertes Schwarzkohl // Kräuteremulsion</i>	
<b>Hausgebeizter Lachs</b> <small>A,C,D,G</small>	17,5
<i>Kartoffel-Roggenwaffel // Geräucherter Schmand // Wildkräutersalat // Radieschen</i>	
<b>Barbecue Pulled Chicken</b> <small>A,C,G,I</small>	17,5
<i>Gezupftes Huhn in BBQ-Sauce // Kartoffel-Roggenwaffel // Radieschen // Kräuterschmand // Wildkräuter // eingelegte Jalapeños</i>	
<b>Schweinemedallions</b> <small>G,I</small>	24
<i>Medallions vom Weideschweinfilet // Kartoffelpüree // wilder Brokkoli // Waldpilze // geschmorte Schalotten</i>	
<b>Sirloin Steak 180g</b> <small>G,I</small>	28
<i>Wilder Brokkoli // junge Kartoffeln // Kräuterschmand // Whiskybutter</i>	
<b>Catch of the day</b> <small>D,I,M</small>	Tagespreis
<i>Fangfrisches Fischfilet // Bohnenvariation // Senfvelouté // junge Kartoffeln // Salzwiesenkräuter</i>	
<b>Dreierlei Brot</b> <small>A,G</small>	7,5
<i>Warmes Röstbrot mit hausgemachter Meersalzbutter und Kräuteröl</i>	
<b>Sticky Toffee Pudding</b> <small>A,C,G</small>	11
<i>Karamelltörtchen // Salzkaramelleis // Beerenragout</i>	
<b>Käsevariation</b> <small>A,G</small>	16
<i>5 Sorten feine Käsespezialitäten // Früchte // Walnüsse // Feigensenf // Röstbrot</i>	

**Rindertatar** A,C,G,M **22,5**  
*Filet vom Weiderind // eingelegte Schalotten // Radieschen // Bio-Ei // geräucherter Schmand // Senfsaat // Brot*

**Austern** A,G,K,M **11**  
*2 irische Austern // Chesterbrot // Schalottenvinaigrette*  
*+ jede weitere Auster* **5,5**

**Perfekt begleitet von Crémant oder Champagner:**

**Aimery Grande Cuvée 1531 de Limoux Blanc Brut** 12,5% 0,11 **9**

**Aimery Grande Cuvée 1531 de Limoux Rosé Brut** 12,5% 0,11 **9**

**De Saint Gall Premier Cru Brut** 12,5% 0,11 **14**